

MARIA CECÍLIA BARRETO AMORIM PILLA

**A ARTE DE RECEBER  
DISTINÇÃO E PODER À BOA MESA – 1900-1970**

Tese apresentada como requisito parcial à  
obtenção do grau de Doutor ao Curso de Pós-  
Graduação em História, Departamento de  
História da Universidade Federal do Paraná.

Orientador: Prof. Dr. Carlos R. A. dos Santos

CURITIBA

2004



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES  
COORDENAÇÃO DOS CURSOS DE PÓS GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA  
Rua General Carneiro, 460 6º andar fone 360-5086 FAX 264-2791

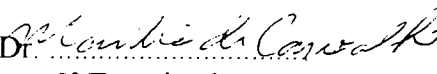
## PARECER

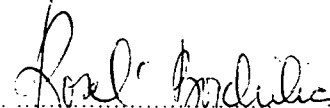
Os Membros da Comissão Examinadora designados pelo Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação em História para realizar a arguição da Tese da candidata **Maria Cecília Barreto Amorin Pilla**, sob o título "A arte de receber: distinção e poder à boa mesa - 1900-1970" para obtenção do grau de **Doutor em História**, após haver realizado a atribuição de notas são de Parecer pela *aprovacao* sendo-lhe conferidos os créditos previstos na regulamentação dos Cursos de Pós-Graduação em História, completando assim todos os requisitos necessários para receber o grau de **Doutor**.

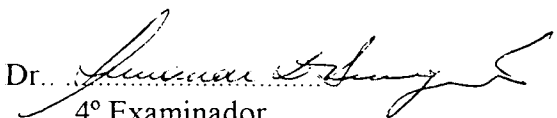
Curitiba, 26 de abril de 2004

Prof. Dr.  .....  
Presidente

Prof. Dr.  .....  
1º Examinador

Prof. Dr.  .....  
2º Examinador

Prof. Dr.  .....  
3º Examinador

Prof. Dr.  .....  
4º Examinador

## AGRADECIMENTOS

Há algum tempo atrás, em meio ao turbilhão da entrega de uma dissertação de mestrado (só quem passou por isso pode avaliar) é o alívio da “missão cumprida”, e frente ao juramento de se afastar por um tempo de qualquer atividade acadêmica, aconteceu o inevitável.

Numa tarde de um frio domingo curitibano, movida talvez pelo vazio da entrega da dissertação e da expectativa da defesa, entre chegar para o tradicional almoço de final de semana na casa de meus pais e a espera dos irmãos e sobrinhos, no armário antigo estão alguns livros manchados pelo tempo e pelos vapores da cozinha. Um deles chamou minha atenção, é o livro de receitas da “Rosa Maria”, - minha avó adorava, todas as suas irmãs, cunhadas e primas possuíam um. Tomando o livro nas mãos e ao folhear suas primeiras páginas, ele já não é mais um simples livro, transformou-se numa fonte. Isso aconteceu quando li a carta que agora transcrevo e que diz mais do que eu seria capaz de descrever a inspiração e o desejo que despertou em mim e que resultou nesta tese.

Minha filha:

Justamente entre os meus velhos papeis, encontrei um caderno de receitas, oferecido á tua avó pelo Conde Fé Ostiani, que em meados do século passado esteve no Brasil como ministro da Itália. Era ele um verdadeiro *gourmet* e não se podia conformar com a nossa cozinha nacional, naquela época. Sendo pois, as melhores receitas que te envio, colecionadas pelo *maitre-d'hotel* daquele fidalgo, apenas simplificadas, á ele devo dar a autoria deste caderno. Adicionei também receitas avulsas e outras bem brasileiras de outro caderno que pertencia á minha tia Ritinha, que, apesar de abastada fazendeira, gostava, ela própria, de fazer os quitutes que até hoje têm fama na família. Eis porque aqui se encontram, em miscelânea, pratos para todos os paladares. Lembro-te ainda que, além dos temperos, ha outras prescrições indispensaveis para conseguirem agradar os teu convidados. A dona da casa, disse alguém, deve comer pouco, observar muito, e não deixar que ninguém tenha tempo de formular um desejo. Ela deve entreter o espirito dos convivas que o tem, e não deixar os menos inteligentes se expandirem demais. Não deve se esquecer do conjunto geral, e sobretudo da harmonia das flores na ornamentação da mesa. Num jantar pode haver modestia, mas nunca falta de gosto nem de gentileza. Antes de arrumares a mesa, faças um esquema marcando os lugares, para não haver indecisão na hora de se assentarem. Ao lado direito da dona da casa, será colocado o

senhor de mais importancia, e á esquerda, o segundo. Ao lado direito do dono da casa, a senhora mais importante, e á esquerda, a segunda. O copeiro deve servir em primeiro lugar todas as senhoras, principiando pela dona da casa, e depois passará aos senhores, começando pelo que está ao lado da dona da casa. Se esta deve ser servida antes dos convidados, é porque assim poderá fiscalizar a boa ordem do serviço e corrigir qualquer distração do copeiro. Sei bem que já conheces essas regras protocolares, mas vão apenas como simples lembrete.

Adeus, espero que agradeças a tua Mãe.

Depois de falar sobre como tudo começou é preciso concluir este trabalho e agradecer a todos aqueles que contribuíram para a sua construção.

De forma muito especial quero agradecer ao meu orientador Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, que também se rendeu à riqueza de minhas fontes e me incentivou, com paciência e atenção a empreender a longa jornada da elaboração de uma tese.

À Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Marion D. Brepohl de Magalhães pelas sugestões valiosas e apoio. Às amigas e funcionárias da Pós-Graduação em História, Lucy e Dóris, pela alegria e boa vontade em sempre ajudar nas dificuldades administrativas e afetivas. À funcionária da Biblioteca da UNISINOS, Vanda Teresinha pela atenção em mandar cópias de significativas fontes. Às primas Beatriz e Ruth, e à minha madrinha Maria Helena pelo empréstimo de algumas fontes indispensáveis. Pelo cuidado e apoio técnico de Regina.

À amiga e eterna professora Ana Maria Burmester, que me ensinou que a História é bem mais teórico-metodológica do que parece ser. Aos amigos do Colégio Bom Jesus que me apoiaram e riram comigo nos momentos de maior tensão, Andréa, Maria Lúcia, Rosane, Ivan, Maria Clara, Sílvia, Cinthia, Guida, Nádia, Regina Bonato, Juliana e Sônia. Às amigas “superpoderosas” da PUC, Kátia, Mirian e Consuelo com quem tenho dividido a ansiedade da conclusão do trabalho. À amiga Simone, não somente pela amizade e pela força em alguns momentos de desespero, mas também por compartilhar “a deliciosa torta de legumes da Olinda”. Aos meus atuais e ex-alunos que foram e são minha maior fonte de inspiração.



Aos amigos de longa data e que apreciam de forma muito especial as “delícias” da mesa, Wilson e Daniele, pelo incentivo, carinho, paciência e sugestões.

À minha avó Aida, que, além de ter me ensinado a “ilustre arte de comer” também me legou o mundo da cortesia e da civilidade. Aos meus pais, Antonio e Maria Theresa, a quem devo as primeiras lições de boas maneiras à mesa; aos meus irmãos José Antonio e Amadeu, pelas recordações e alegrias dos bons momentos de partilha da ambrosia, do sonho de massa cozida, do manjar branco ao molho de vinho, dos mais diversos tipos pratos portugueses da vó Aída, da torta de maçã da Ruth, do guisadinho da tia Nadhyr, do carneiro assado da chácara da minha madrinha, do cozido português da mãe. À minha tia Maria Eugênia pelo incentivo e carinho em preparar uma bela lasanha para descontraír, ou aquela quírerá para esquentar nos dias frios. À Olinda, sempre pronta para colocar em prática novas receitas, caprichar na arrumação da mesa e na recepção dos amigos.

Às cunhadas Maria Helena e Gisele pela amizade e disposição em sempre provar e compartilhar os lanches, almoços e jantares da família. Aos meus sobrinhos Ana Maria, Carlos Manuel, Maria Clara e Laura, que além de serem laboratório de aprendizagem das boas maneiras à mesa, foram sempre os maiores incentivadores do tema do meu trabalho. E, àquele que é meu maior amor, meu marido Valfredo.

## **RESUMO**

O presente estudo tem como principal objeto de investigação e análise o domínio hábil das boas maneiras à mesa como forma de obtenção de prestígio e conseqüente fornecedor de símbolos de distinção, diferenciação e integração social, relacionadas que estão tais questões à cultura e ao poder. A análise das fontes, manuais de administração do lar, livros de cozinha e guias de civilidade e etiqueta que circulavam no Brasil desde os primeiros anos do século XX até o final da década de 1960, serviram para compreender as mudanças e permanências dos preceitos considerados como “adequados” perante os alimentos no que diz respeito ao gosto e tudo o que envolve as boas maneiras à mesa. O estudo abrange o período da virada do século XX, época em que se verifica a implementação das reformas urbanas nas principais capitais do país, até o final da década de 1960. Apresenta inicialmente o referencial teórico-metodológico para o desenvolvimento do estudo, conceitos como os de civilização, cortesia e civilidade, sob o enfoque do processo civilizador. Na seqüência, a ênfase recai sobre o resgate dos conceitos de cortesia, civilidade, etiqueta e polidez ao longo do tempo. Também examina o trajeto de alguns dos principais manuais de civilidade na história do mundo ocidental, apresenta também as fontes da pesquisa. Segue-se então relacionando as normas de civilidade à alimentação procurando mostrar como se dão as transformações dos hábitos e costumes à mesa, tratando também das questões relativas à arte de receber. Por último, o estudo trata de articular o conceito de gosto às estratégias da obtenção do prestígio e da distinção social.

Palavras-chave: diferenciação social – cortesia – civilidade – boas maneiras - gosto

## **ABSTRACT**

The present study has as main object of investigation and analysis the skilled domain in the good ways at the table as a form of obtaining prestige and consequent supply of distinction symbols, differentiation and social integration, as subjects related to culture and power. The analysis of the primary sources, manuals of household administration, cook-books and civility and etiquette guides that circulated in Brazil since the first years of the XX<sup>th</sup> century until the end of the 1960's, understand the changes and permanences of precepts considered as "appropriate" toward food and meals in respect to the taste and everything that involves the good ways at the table. The study includes the period of the turning of the XX<sup>th</sup> century, time of the implementation of urban reforms that occurred in the main capitals of the country, until the end of the decade of 1960. First, it presents the theoretical-methodological background development of the study, which include concepts such as civilization, courtesy and civility, under the focus of the civilizatory process. In the sequence, the emphasis is put on the rescue of the courtesy concepts, civility, etiquette and politeness along time. It also examines the itinerary of some of the main civility manuals in the history of the western world, it also presents the research sources. Then civility norms are related to feeding trying to show the transformations of habits, giving attention to the art of hosting as well. Last, the study articulates the taste concept to the strategies of obtaining prestige and social distinction.

**Key words:** taste – social distinction – good manners – civility - courtesy

## SUMÁRIO

RESUMO .....	iv
ABSTRACT.....	v
INTRODUÇÃO.....	1
CAPÍTULO 1 A CONSTRUÇÃO DA PESQUISA.....	7
1.1 BUSCANDO CONCEITOS FUNDAMENTAIS .....	8
1.2 NO COMPASSO DA CIVILIZAÇÃO .....	39
CAPÍTULO 2 DA CORTESIA À POLIDEZ: A SOCIEDADE TEM SUA GRAMÁTICA .....	50
2.1 BOAS MANEIRAS E OS CÓDIGOS DE COMPORTAMENTO: A TRAJETÓRIA DA GRAMÁTICA.....	51
2.2 BUSCANDO O SIGNIFICADO DA GRAMÁTICA.....	65
2.1.1 EXERCENDO O MAGISTÉRIO DA ELEGÂNCIA: OS MANUAIS E SEUS AUTORES.....	77
CAPÍTULO 3 ETIQUETA: ARTE DA VIDA, ARTE DA MESA.....	106
3.1 COMPONENTES DA MESA: MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS.....	108
3.2 CONTROLE DOS GESTOS .....	125
3.2.1 CONTROLE SOBRE AS FUNÇÕES FÍSICAS OU CORPORAIS .....	127
3.2.2 CONTROLE SOBRE AS CHAMADAS ATITUDES MISTAS .....	133
3.2.2.1 RESPEITANDO O ESPAÇO .....	134
3.2.2.2 DAS OUTRAS ATITUDES MISTAS .....	138
3.3 HABILIDADES À MESA.....	141
CAPÍTULO 4 ANFITRIÕES E CONVIDADOS: CRIANDO UM PINÁCULO DE PRESTÍGIO .....	159
4.1 A NOBRE ARTE DE RECEBER.....	160
4.1.1 DEFININDO OS PAPÉIS: A ANFITRIÃ TOMA ARES DE PROTAGONISTA.....	162
4.1.2 RESPONDENDO A UM CONVITE: O PAPEL DO CONVIDADO .....	166
4.1.3 CONVERSAS À MESA.....	171
4.2 CAVALHEIROS DA TÁVALO REDONDA, ASSENTAI-VOS .....	176
4.2.1 DISTRIBUINDO OBSÉQUIOS: A CLASSIFICAÇÃO DOS LUGARES.....	177
4.3 ANFITRIÕES E CONVIDADOS: TROCANDO PODERES .....	189

CAPÍTULO 5 GOSTO E O SIGNIFICADO DOS ALIMENTOS .....	196
5.1 A ESCOLHA DOS CARDÁPIOS E AS MODAS ALIMENTARES .....	198
5.2 A ESTÉTICA DOS SABORES .....	209
5.3 OS SERVIÇOS .....	212
5.4 A ARTE DE TRINCHAR .....	224
CONCLUSÃO .....	234
FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	244
1. FONTES impressas: .....	244
2.1 LIVROS E TESES .....	246
2.2 ARTIGOS E OUTRAS PUBLICAÇÕES .....	248

## INTRODUÇÃO

O tema História da Alimentação tem suscitado crescente interesse nos últimos anos. Seja pela possibilidade de análise multi e interdisciplinar que oferece, seja pela ampliação ainda maior que proporciona no que diz respeito às fontes, responsáveis pela construção de novos estudos históricos. Pois como diz Antunes dos Santos: “Há hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa”. No entanto, no Brasil, completa ele, “a História da Alimentação ainda é uma grande novidade, pois são raríssimos os trabalhos produzidos pela nossa historiografia”.<sup>1</sup>

A motivação para trabalhar com o tema da alimentação surgiu durante os anos de graduação em História, quando conheci a produção de Norbert Elias. Chamou-me atenção a maneira como o autor analisou, em *O processo civilizador*, a evolução dos costumes na sociedade ocidental, tendo como fontes os manuais de civilidade. Mais tarde, e sob essa inspiração, utilizei manuais de boas maneiras e de economia doméstica da primeira metade do século XX, como base para a elaboração da monografia de bacharelado em História. E nesse momento constatei a reincidência do tratamento do tema alimentação nos manuais de boas maneiras, sob a ótica das regras de civilidade, quando se tratava do comportamento à mesa. Da mesma forma, como principal objeto de análise de dissertação de mestrado, centrei o estudo na história do Colégio Nossa Senhora de Lourdes, o Cajuru, que se mostrou mais que um simples colégio católico exclusivo para moças, uma escola de refinamento para as filhas da elite paranaense.

---

<sup>1</sup> SANTOS, C. R. A. dos. “Por uma história da alimentação”. In: *História questões & debates*, v. 14, n.26/27, jan/dez.1997. p. 154.

Assim, num certo sentido, o trabalho que pretendo realizar busca dar continuidade a essas pesquisas, pois a História da Alimentação pode tomar inúmeros caminhos. Estudos no campo da História Econômica versaram sobre a produção agrícola e industrial, as condições de armazenamento e consumo e o transporte de safras. A História Social relacionada à demografia histórica analisou questões ligadas às alterações populacionais devido aos grandes períodos de crises agrícolas, comparando dados que relacionavam o aumento de doenças à história do abastecimento. Da aproximação com a Antropologia e a Sociologia surgiram trabalhos sobre as relações entre a culinária e as classes sociais ou análises sobre os tabus alimentares. Enfim, como já foi dito, são inúmeros os campos a serem explorados a partir do tema alimentação.

A partir dessa premissa procurou-se observar os preceitos contidos nos guias de civilidade e de etiqueta, nos manuais de administração do lar e nos livros de cozinha que circulavam no Brasil desde os primeiros anos do século XX até o final da década de 1960, concernentes às boas maneiras à mesa, à habilidade e disposição dos utensílios à mesa, à composição e às formas de servir os alimentos, abordando-se a alimentação como elemento simbólico da cultura e do poder. Pois acredita-se que as relações entre os alimentos e as categorias sociais podem ser vislumbradas nos gostos diferenciados ou nas atitudes perante os alimentos.

A linha condutora do presente estudo é a teoria do “processo civilizador” e todos os autores que constituem o referencial teórico-metodológico desta tese têm análises relacionadas a esse processo. Por isso tomei como ponto de partida a teoria construída por Elias, para tecer considerações nas quais baseiam-se os principais objetos de investigação e análise que estruturam minha tese principal: o domínio hábil das boas maneiras à mesa como forma de obtenção de prestígio e conseqüente fornecedor de símbolos de distinção, diferenciação e integração social, relacionadas que estão tais insígnias à cultura e obtenção de poder.

Juntamente à análise das fontes e de outros estudos afins, pretende-se compreender as mudanças e permanências dos preceitos considerados como “adequados” perante os alimentos no que diz respeito à questão do gosto e tudo que

envolve as boas maneiras à mesa prescritas às pessoas em geral e, em especial, quanto ao desempenho de seus papéis sociais como anfitriões ou como convidados.

Não se trata, porém, apenas de uma descrição da evolução das maneiras à mesa em geral, mas da identificação de paradigmas, no conteúdo desses manuais, de modelos de conduta capazes de conferir distinção. Também são examinadas as sugestões que os autores trazem, sobre a arte de receber e a estética do gosto voltado à construção de um poder simbólico que serviria como parâmetro de diferenciação entre os indivíduos, aproximando os iguais e excluindo os diferentes.

Em termos de realidade brasileira, não se tem referência de estudos que tenham como principal objetivo perceber as representações contidas nos manuais, referentes às boas maneiras à mesa e ao “bom gosto”, capazes de refletir o desejo de diferenciação e integração social, por meio de seus preceitos, buscando valores e modelos que se esperavam da vida em sociedade e na família sob o enfoque do processo civilizador.

Na tentativa de compreender essas e outras questões, o estudo é delimitado pelo período que abrange a virada do século XX, época em que se verifica a implementação das reformas urbanas nas principais capitais do país, até o final da década de 1960. Provavelmente influenciam nessa datação elementos historicamente relevantes, como o processo de formação e consolidação de uma elite urbana brasileira endinheirada e diversificada desde nos primeiros anos do século XX. A constituição de uma sociedade que passa a oferecer aos seus componentes as mesmas possibilidades de acesso ao luxo e à ostentação implica encontrar novas formas de diferenciação.

Frente a uma nova estrutura social relativamente “frouxa”, ou seja, onde a mobilidade social torna-se possível, e a igualdade transforma-se num fato a ser encarado com tranquilidade, as estratégias de diferenciação se aprimoram e se fazem mais emergentes. É preciso não fazer da posse do dinheiro o elemento efetivo de manutenção e acesso ao *status*, é necessário fazer do domínio das maneiras a estratégia de sobrevivência, diferenciação, integração da “elite” dominante.

“Elite” esta que não tem aqui somente o sentido econômico, político ou cultural, pois riqueza e poder não são requisitos suficientes para que empresários,



bacharéis, negociantes, profissionais liberais, se sintam pertencentes a essa “elite”. Mas, o elemento que a caracteriza está embasado muito mais no desempenho hábil dos costumes “civilizados”, ou seja, naquilo que Magnus Pereira em seu estudo sobre a sociedade paranaense chamou de “morigeração”.<sup>2</sup> Pois, tal como Rainho diz, o perfil dos pertencedores dessa “elite” não reside na “posse da riqueza, o acesso ao consumo de determinados bens ou exercício do poder, sendo preciso também se destacar pelo requinte das maneiras, pelo polimento dos costumes e, especialmente, pela maneira de apresentar-se socialmente”.<sup>3</sup>

“Elite” então são aqueles que civilizaram seus costumes, fazendo do bom desempenho das normas contidas nos manuais de boas maneiras, livros de cozinha e guias de administração do lar, parâmetro de seu desempenho social, principalmente no que diz respeito ao comportamento à mesa e ao domínio do “bom gosto”. São pessoas que se preocuparam em seguir modelos de conduta, em dominar gestos e maneiras de forma a adequar-se à posição que ocupavam, ou que desejavam ocupar, na sociedade. São aqueles que, por meio do desempenho hábil do *savoir faire*, deixaram visíveis o domínio que tinham do *savoir vivre*. Pois o bom-tom e o aparato são requisitos indispensáveis à ostentação. Diferenças se estabelecem por meio da qualidade, da quantidade e da aparência.

E como limite de datação tomo o final da década de 1960, pelas mudanças mais substanciais encontradas nos manuais a partir desse período, marcado por maio de 68, modificações que se aprofundaram, mas não morreram de todo. Pois como bem diz Danuza Leão em seu *Na sala com Danuza 2*: [...] “certas coisas não mudam. Boas

---

<sup>2</sup> Segundo Magnus Pereira, morigeração era a atitude de rejeitar os costumes populares regionais de tal forma que nenhuma pessoa de bem gostaria de ser flagrada em situações consideradas “não civilizadas”. Pois, para Magnus, morigeração era, no contexto por ele abordado (Paraná em meados do século XIX), um conjunto de atitudes que qualificava as pessoas como “civilizadas” ou não. “Morigerados eram aqueles que compartilhavam do ideário de determinadas regras do trabalho e da acumulação. Também eram morigerados aqueles que sabiam comportar-se dentro de determinadas regras de etiqueta consideradas civilizadas”. (PEREIRA, 1996, p. 12).

<sup>3</sup> RAINHO, M. do C. T. **A cidade e a moda**. Brasília : UNB, 2002.

maneiras, gentileza, cortesia, bom senso para enfrentar as situações são e sempre serão eternos, seja no século XVII, XX ou XXI – e tomara que continuem assim”.<sup>4</sup>

No capítulo 1 procuro abordar a questão da construção da pesquisa. Para tanto, aponto inicialmente o referencial teórico-metodológico para o desenvolvimento do presente estudo - conceitos como os de civilização, cortesia e civilidade, sob o enfoque do processo civilizador de Norbert Elias. Relacionados a estes também identifico, nesse capítulo, termos como deferência, precedência e o controle dos gestos e maneiras, fundamentais para a compreensão da distinção social. Segue-se ainda uma análise da dimensão simbólica, social e cultural do alimento sob a luz da distinção pelo gosto. E por fim, descortina-se o Brasil que recebeu e aplicou esses conceitos. Suas expectativas e condições socioeconômicas que possibilitaram que os preceitos contidos nos manuais de civilidade, guias de administração do lar e livros de cozinha combinassem com seus projetos instrutivos que buscavam o progresso e tinham como baliza a civilização dos costumes.

O capítulo 2 resgata os conceitos de cortesia, civilidade, etiqueta, polidez e as boas maneiras ao longo dos tempos. Traz também o trajeto de alguns dos principais manuais de civilidade na história do mundo ocidental. Por isso considereei necessária a descrição, nesse momento, de algumas características dos principais manuais que se constituíram como fontes da pesquisa do presente estudo.

Tratando de relacionar as normas de civilidade à alimentação, o capítulo 3 traz as transformações dos hábitos e costumes à mesa, procurando mostrar como se deu a consolidação e padronização das boas maneiras à mesa ocidentais. Busco, dessa forma, conhecer algumas das regras que mereceram atenção nas fontes analisadas, particularmente as normas que dizem respeito à estética alimentar, englobando, para tanto, o estudo dos modelos do controle das condutas e dos gestos perante os alimentos.

O capítulo 4 trata de questões relativas à arte de receber, transcrevendo, portanto as regras prescritas para o exercício dos papéis de anfitriões e convidados.

---

<sup>4</sup> LEÃO, D. *Na sala com Danuza 2*. São Paulo: Arx, 2003. p. 7.

Detendo-se em questões relativas à precedência e à deferência, principalmente à difícil tarefa da distribuição dos lugares à mesa, analisa também questões relacionadas aos encargos femininos no desempenho da função de anfitriã e as relações de poder estabelecidas entre anfitriões e convidados, tendo em conta o “governo de si e o governo dos outros”.

O capítulo 5 quer articular o conceito de gosto às estratégias da obtenção do prestígio e da distinção social, levando-se em conta, para isso, tanto a estética dos sabores como a ordem dos serviços e as modas alimentares.

## CAPÍTULO 1

### A CONSTRUÇÃO DA PESQUISA

O objeto de investigação – a arte de receber: distinção e poder à boa mesa – foi definido e construído a partir de alguns conceitos como: diferenciação, distinção e integração social. Tais conceitos podem ser compreendidos por meio do estudo que Norbert Elias fez em *O processo civilizador*<sup>5</sup>, sobre as questões a respeito das transformações das estruturas sociais e de personalidade ao longo do tempo.

Através da análise de manuais de civilidade de diferentes épocas, Elias descobre uma sociedade em constante transição. Segundo ele, as necessidades gerais mudam com o tempo, o que faz gerar as mudanças dos padrões e comportamentos. Para cada época a sociedade estabelece instrumentos de condicionamento dos indivíduos que criam modelos que refletem suas próprias idéias de moralidade, de delicadeza e de polidez. Esses conceitos tornam-se fortemente internalizados e são naturalmente transmitidos às próximas gerações, mas com grande carga de influências próprias de cada período.

Nesse sentido, Elias traça uma série de atitudes diante de acontecimentos corriqueiros do homem, contemplando as transformações e manutenções de comportamentos a partir da Idade Média na Europa, tais como: comportamentos à mesa; modelação da fala na Corte; atitudes em relação às funções corporais; o hábito de escarrar; o comportamento no quarto; as relações entre os sexos; e a ~~agressividade~~.

---

<sup>5</sup> ELIAS, N. *O processo civilizador*: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

Partindo do pressuposto que a teoria do processo civilizador de Elias explica as permanências muito mais do que as mudanças, ou seja, o que convencionou-se como “modos e maneiras civilizadas”, pretende-se empreender uma abordagem que busca relacionar os prazeres da mesa à ciência do saber viver, ao mesmo tempo em que quer investigar, sob o enfoque do processo civilizador, as estratégias de distinção, diferenciação e integração social referentes às boas maneiras à mesa contidas nos manuais de civilidades, guias de administração do lar e livros de cozinha que circulavam no Brasil no início do Novecentos até o final da década de 1960.

## 1.1 BUSCANDO CONCEITOS FUNDAMENTAIS

No primeiro volume de *O processo civilizador* Elias faz um trajeto por meio dos comportamentos considerados típicos do homem ocidental. Procura expor como ocorreu o processo civilizador no Ocidente, suas causas e forças motivadoras. Relaciona a construção de padrões de “bom comportamento” em determinadas épocas à auto-imagem que certas categorias sociais faziam de si mesmas, bem como relaciona padrões estabelecidos com o surgimento de alguns termos como os de cortesia, civilidade e civilização. Através destes e de outros termos e padrões de conduta, grupos pertencentes aos estratos superiores designaram o que os distinguiria, formando assim um código específico de comportamento que, segundo Elias, surgiu inicialmente nas grandes cortes feudais, atingindo mais tarde todos os estratos sociais.<sup>6</sup>

Elias tenta compreender o processo psíquico civilizador começando por examinar os significados de “civilização”. O conceito de “civilização”, diz ele, “refere-se a uma grande variedade de fatos: ao nível da tecnologia, ao tipo de maneiras, ao desenvolvimento dos conhecimentos científicos, às idéias religiosas e aos costumes. Pode se referir ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem

---

<sup>6</sup> Ibid., p. 76.

juntos, à forma de punição determinada pelo sistema judiciário ou ao modo como são preparados os alimentos”.<sup>7</sup>

Em resumo, para Elias nada há que não possa ser feito de forma “civilizada” ou “incivilizada”. Daí reconhecer a dificuldade de se estabelecer um conceito fechado sobre o que seja civilização. Por outro lado, liga o conceito de civilização à própria consciência que o Ocidente tem de si mesmo. Por meio desse significado, diz ele: “... a sociedade ocidental, dos últimos dois ou três séculos, se julga superior a sociedades mais antigas ou a sociedades mais contemporâneas ‘mais primitivas’. Com essa palavra, a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de ‘sua’ tecnologia, a natureza de ‘suas’ maneiras, o desenvolvimento de ‘sua’ cultura científica ou visão do mundo, e muito mais”.<sup>8</sup>

Fernand Braudel em seu texto “A história das civilizações: o passado explica o presente”<sup>9</sup>, discute o método do historiador das civilizações, usando o significado de “civilização” e de “cultura”. Segundo ele, somente a partir de 1800 é que essas duas palavras, cultura e civilização, passam a ser tomadas como sinônimas. “Cultura e civilização nascem na França, mais ou menos no mesmo momento. Cultura, cuja vida anterior é longa (Cícero já falava da *cultura mentis*), só adquire verdadeiramente o sentido particular de cultura intelectual no meio do século XVIII”.<sup>10</sup>

Para ser mais preciso, diz Braudel, “civilização” apareceu pela primeira vez em um texto escrito em 1766. Mas “civilizar” e “civilizado” já haviam surgido nos séculos XVI e XVII. E desde que nasceu já ganhou o significado de “ideal profano de progresso intelectual, técnico, moral, social”.<sup>11</sup> Por volta de 1850 vê-se ampliar os conceitos de civilização e cultura, para isso passa-se a tomá-las em seu plural.

---

<sup>7</sup> Ibid., p. 23.

<sup>8</sup> Idem.

<sup>9</sup> BRAUDEL, F. “A história das civilizações : o passado explica o presente.” In: **Escritos sobre a História**. São Paulo: Perspectivas, 1992.

<sup>10</sup> Ibid., p. 239.

<sup>11</sup> Idem.

“Civilizações ou culturas no plural, é a renúncia implícita a uma civilização que seria definida como um ideal ou, antes, o ideal; é em parte negligenciar qualidades universais, sociais, morais, intelectuais que a palavra implicava em seu nascimento. Já é tender a considerar todas as experiências humanas com igual interesse, as da Europa, assim como as dos outros continentes”.<sup>12</sup>

Mas o que é civilização para Braudel? É, antes de tudo,

um espaço, uma ‘área cultural’, dizem os antropólogos, um alojamento. (...) É o agrupamento regular, a frequência de certos traços, a ubiquidade desses traços numa área precisa, que são os primeiros signos de uma coerência cultural. Se a essa coerência no espaço acrescenta uma certa permanência no tempo, eu chamo civilização ou cultura o conjunto, o ‘total’ do repertório. Esse ‘total’ é a ‘forma’ da civilização assim reconhecida.<sup>13</sup>

Mas civilização não significa a mesma coisa para todo o Ocidente. Segundo Elias, para os franceses e ingleses o conceito de civilização resume em uma única palavra seu orgulho pela importância de suas nações para o progresso ocidental e da humanidade. Para eles, civilização pode se referir a fatos políticos ou econômicos, religiosos ou técnicos, morais ou sociais. Mas pode se referir também a realizações, atitudes, comportamentos de pessoas em geral. Relaciona-se a algo que se movimenta ‘para frente’. O significado de civilização para ingleses e franceses também “inclui a função de dar expressão a uma tendência continuamente expansionista”.<sup>14</sup>

Já para os alemães *Zivilisation* significa algo de segunda classe, compreendendo apenas a aparência externa (comportamento) de homens e mulheres. A palavra pela qual os alemães se interpretam e expressam orgulho de seu ser é *Kultur*.<sup>15</sup>

*Kultur*, para eles diz respeito basicamente, de acordo com Elias, “a fatos intelectuais, artísticos e religiosos e apresenta a tendência de traçar uma nítida linha divisória entre fatos deste tipo, por um lado, e fatos políticos, econômicos e sociais por

---

<sup>12</sup> Ibid., p. 240-241.

<sup>13</sup> Ibid., p. 269.

<sup>14</sup> ELIAS, op. cit., p. 24-25.

<sup>15</sup> Idem.

outro”. *Kultur* encontraria sua expressão maior em seu adjetivo derivado, *kulturell*, “que descreve o caráter e o valor de determinados produtos humanos, e não o valor intrínseco da pessoa”. O conceito de *Kultur* delimita o movimento, ao mesmo tempo em que “dá ênfase especial a diferenças nacionais e à identidade particular de grupos”.<sup>16</sup>

Para compreender melhor o conceito de *civilisation* é importante conhecer dois dos conceitos que a ele se relacionam e a ele se antecederam: *courtouisie* e *civilité*.

*Courtoisie*, segundo Elias, refere-se às formas de comportamento das grandes cortes feudais. Mas, ainda durante a Idade Média, o conceito vai perdendo sua limitação e passa também a se referir aos comportamentos dos círculos burgueses. Com a lenta extinção da nobreza guerreira e a formação de uma nova aristocracia ao longo dos séculos XVI e XVII, “o conceito de civilidade elevou-se lentamente à categoria de comportamento social aceitável”. A partir do século XVII, com a consolidação da monarquia absolutista na França, o conceito de cortesia cai em desuso. Da mesma maneira, ao longo do século XVIII, o conceito de civilidade, com o lento aburguesamento da sociedade de corte, cai de moda, perdendo espaço para *civilisation*.<sup>17</sup>

O conceito de *civilisation*, afirma-se, na França, na segunda metade do século XVIII; sua primeira evidência literária surge do verbo *civiliser* e deriva para o conceito de *civilisation*, onde é encontrada na obra de Mirabeau, na década de 1760.<sup>18</sup>

Nesse período, é que, na França, conforme Antunes dos Santos, rompe-se “com o modo tradicional de se alimentar, e é neste século que se dá a descoberta da noite. O tabu da noite foi quebrado pelo Iluminismo. Acontece a descoberta da noite, o

---

<sup>16</sup> Idem.

<sup>17</sup> Ibid., p. 111-112.

<sup>18</sup> Ibid., p. 54.



prazer de consumir o tempo por meio de conversas em torno de uma mesa de alimentos. É aí que se institucionaliza a ceia, o jantar”.<sup>19</sup>

Na França, de acordo com Jean Starobinski, desde os séculos XIII e XIV apareciam duas das palavras das quais *civilisation* parece ter derivado: civil e civilidade. Civilizar vai aparecer um pouco mais tarde. No século XVI, de acordo com este autor, citando o *Dictionnaire de la langue française du XVe. siècle*, de E. Huguet, são encontrados dois significados para *civilisation*: “Levar à civilidade, tornar civis e brandos os costumes e as maneiras dos indivíduos”. E: “em jurisprudência: tornar civil uma causa criminal”.<sup>20</sup>

Para a maioria das pessoas, diz Mirabeau, a civilização é a “suavização de maneiras, urbanidade, polidez, e a difusão do conhecimento de tal modo que inclua o decoro no lugar de leis detalhadas”. Por outro lado, ele não considera que isso seja civilização, mas sim “apenas a máscara da virtude, e não a sua face”.<sup>21</sup>

De acordo com Elias, Mirabeau dá esse conceito porque vincula *civilisation* às características da aristocracia de corte. Os membros da corte gostavam de se autodenominar de *civilisé*, *poli* ou *policé*, termos empregados quase sempre como sinônimos, padrão de comportamento refinado em relação aos indivíduos considerados mais simples ou inferiores socialmente. Assim como o foi em outras épocas, *politesse* e *civilité*, a partir do século XVIII, o conceito *civilisation* passa a ter a função de “expressar a auto-imagem da classe alta européia em comparação com os outros [...]”.<sup>22</sup>

O termo *civilisation* surge como crítica social, como um reflexo do movimento iluminista. Marca a compreensão expressa nas idéias dos fisiocratas, de

---

<sup>19</sup> SANTOS, op. cit., p. 164.

<sup>20</sup> STAROBINSKI, J. *As máscaras da civilização*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001. p. 11.

<sup>21</sup> Mirabeau, *apud* ELIAS, op. cit., p. 54.

<sup>22</sup> *Idem*.

que os fatos sociais e os naturais são partes de um processo ordenado. Isso transparece quando da derivação de *civilisé* para *civilisation*.<sup>23</sup>

De acordo com Elias, “duas idéias se fundem no conceito de civilização. Por um lado, ela constitui um contraconceito geral a outro estágio da sociedade, a barbárie. Este sentimento já estava presente na sociedade de corte. Encontrava sua expressão aristocrática cortesã em termos de ‘politesse’ e ‘civilité’”.<sup>24</sup>

Mas no século XVIII, os iluministas reformistas acreditavam que os povos não estavam suficientemente civilizados. A civilização não é um estado, é um processo que deve prosseguir. Esse significado absorveu muito do sentido que lhe dava a corte: padrão moral e costumes, tato social, consideração pelo próximo, entre outros. Nas mãos da classe média em ascensão, é ampliada a idéia sobre o que é necessário para tornar civilizada uma sociedade. O processo de civilização do Estado, da Constituição, da educação, tudo deveria eliminar o que era bárbaro e irracional, esse processo civilizador deveria seguir-se ao refinamento das maneiras e à pacificação interna do país pelos reis.<sup>25</sup>

A burguesia francesa, segundo Elias, continuou ligada à tradição da corte, mesmo depois da revolução. Pois as maneiras cortesãs já tinham sido absorvidas por ela. A revolução burguesa destruiu a velha estrutura política, mas não subverteu a unidade dos costumes tradicionais.<sup>26</sup>

No segundo volume de *O processo civilizador*<sup>27</sup>, Elias dá maior ênfase à formação do Estado, sem, contudo, perder de vista todas as questões que envolvem a aprendizagem das boas maneiras em relação ao processo civilizador. Afirma que não há como se empreender uma pesquisa sobre a civilização das condutas sem antes

---

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 59.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 62.

<sup>25</sup> *Idem.*

<sup>26</sup> *Ibid.*, p. 63.

<sup>27</sup> ELIAS. *O processo civilizador: formação do estado e civilização*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. v

compreender a formação do Estado, a crescente centralização da sociedade que teria encontrado sua primeira forma na forma absolutista de governar.<sup>28</sup>

Na sociedade feudal as relações entre os homens se davam sem a clara presença de um poder estável que se estendesse por toda uma região. Segundo Elias, as relações de propriedade se davam através de mecanismos de dependência mútua, bem como através do poder social concreto - poder este, que, nesse período, era resultado da força física do grupo dos senhores feudais. Por outro lado, não era seu único determinante, pois a isso se somava a produtividade da terra e a força de trabalho controlada pelo senhor.<sup>29</sup> Nesse mundo feudal, os cavaleiros dificilmente eram controlados em suas condutas, em suas pulsões, por cadeias monetárias. De acordo com Elias, eles conheciam apenas uma forma de sustento: a espada.

Mas a partir do século XII, com a decadência do setor agrário, no campo, e, nas cidades, com o sistema fechado de guildas, tornou-se cada vez mais difícil aos cavaleiros que não tinham terras vir a possuí-las e, no caso das grandes famílias, ampliá-las. Assim, tornou-se mais ou menos claramente, entre a nobreza, uma hierarquia que correspondia ao volume de terras que se possuía.

À lenta formação do Estado e ao conseqüente monopólio do controle da violência assumida por este a nobreza cortesã deverá resolver suas questões sem o emprego da força física, desenvolvendo um tipo de conduta já mencionado anteriormente que é a *courtoisie*. A partir de então os membros desse grupo social se tornam cada vez mais dependentes, modificando as estruturas sociais. Dessa forma as condutas dos indivíduos assumem uma forma diferente. Dentro desse lento e longo processo contínuo mas percorrido numa mesma direção ordenada desemboca no “surgimento de novas unidades de integração (e de governo)”. Mudam as estruturas, a modelação das condutas, as paixões e a personalidade.

---

<sup>28</sup> Ibid., p. 19.

<sup>29</sup> Poder social para Elias é um fenômeno complexo. No plano individual ele nunca é equivalente à sua força física, e em relação a grupos, à soma das forças físicas individuais. Por outro lado, segundo ele, a força física somada à habilidade constitui elemento importante do poder social. “Tudo depende da estrutura total da sociedade e do lugar nela ocupado pelo indivíduo, da medida em que a força física contribui para o poder social. Este último varia, em sua estrutura, tanto quanto a própria sociedade”. Para Elias, o poder político nada mais é do que uma forma de poder social. Cf.: Ibid., p. 62-63.

O processo ‘civilizador’ visto a partir dos aspectos dos padrões de conduta e de controle de pulsões é a mesma tendência que, se considerada do ponto de vista das relações humanas, aparece como um processo de integração em andamento, um aumento na diferenciação de funções sociais e na interdependência e como a formação de unidades ainda maiores de integração, de cuja evolução e fortuna o indivíduo depende, saiba ele ou não.<sup>30</sup>

Nesse sentido é que se torna tão importante a compreensão do sentido da palavra *courtoisie*, como um marco da construção dos parâmetros de nossos próprios códigos afetivos e emocionais em direção ao que denominamos hoje de civilização.

De acordo com Elias:

A sociedade do que hoje denominamos era moderna caracteriza-se, acima de tudo no Ocidente, por certo nível de monopolização. O livre emprego de armas militares é vedado ao indivíduo e reservado a uma autoridade central, qualquer que seja seu tipo, e de igual modo à tributação da propriedade ou renda de pessoas concentra-se nas suas mãos. Os meios financeiros arrecadados pela autoridade sustentam-lhe o monopólio da força militar, o que, por seu lado, mantém o monopólio da tributação.<sup>31</sup>

Dessa forma nos deparamos com uma sociedade monopolista que criou fortes laços de interdependência entre seus membros. Mais tarde os monopólios não se desintegraram, apenas adquiriram uma nova forma de controle. Quando a burguesia conquista esses monopólios, da força física e da tributação, entre outros monopólios governamentais, ela o faz não para dividi-los, mas para distribuir seus ônus e benefícios de forma diferente. Esses monopólios primeiro passam de um príncipe absoluto para uma classe inteira, que vai distribuir as oportunidades por ela proporcionadas mais de acordo com um plano impessoal e exato, “no interesse de muitos associados interdependentes e no interesse de toda uma configuração humana interdependente, do que baseado no favor pessoal e no interesse de indivíduos”.<sup>32</sup>

A preservação das funções sociais numa sociedade de livre competição exige a vitória e a derrota do outro, “quem não sobe, cai”. “O ganho de um é necessariamente a perda do outro, que se dê em termos de terra, capacidade militar, dinheiro ou qualquer outra manifestação concreta de poder social”.<sup>33</sup>

---

<sup>30</sup> Ibid., p. 83.

<sup>31</sup> Ibid., p. 97-98.

<sup>32</sup> Ibid., p. 103-105.

<sup>33</sup> Ibid., p. 134.

Nessa sociedade em que se delineiam novas formas de interdependências entre seus membros é que surge uma nova ordem, mais forte do que a razão ou a vontade das pessoas que a compõem. E é essa ordem social que determina as mudanças no curso da história que Elias chama de processo civilizador. É uma reorganização dos relacionamentos humanos acompanhados de novas maneiras, formando os sentimentos mais tarde denominados “civilizados”.

Mas à medida que as pessoas se relacionam cada vez mais estreitamente, cada indivíduo desempenha uma função social, que deve ser mais e mais regular, diferenciada, uniforme e estável. O controle do comportamento passa a ser ensinado desde os primeiros anos, formando o que vai ser denominado de uma segunda natureza, “como uma espécie de automatismo, uma autocompulsão à qual ele não poderia resistir, mesmo que desejasse”, dentro dessa teia de ações tão complexa que leva o indivíduo a comportar-se “corretamente” através de um controle consciente, somado a um complexo aparelho de controles socialmente exigidos.<sup>34</sup>

Junto a tudo isso ocorre uma “reorganização do tecido social”, formando espaços sociais pacificados; neles “o indivíduo é protegido principalmente contra ataques súbitos, contra a irrupção de violência física em sua vida. Mas, ao mesmo tempo, é forçado a reprimir em si mesmo qualquer impulso emocional para atacar fisicamente outra pessoa”. Quanto mais complexa se torna a teia de interdependências em que o indivíduo está, maior é a divisão de funções sociais, bem como o número de espaços sociais em que se estende essa teia, e maior é a ameaça ao desempenho das funções sociais desempenhadas pelo indivíduo. Nessa sociedade, aquele que melhor conseguir moderar suas paixões é que terá melhores vantagens, conseguirá e manterá favores, falando de uma sociedade de corte, ou alcançará mais facilmente admiração e prestígio, nas sociedades democráticas. Ou seja, é preciso alcançar o autocontrole, bem como ter atitudes pensadas, ter o “hábito de ligar os fatos em cadeias de causa e efeito”, ser previdente e prudente ao tomar atitudes. Aí está a mudança “civilizadora” do comportamento pensada por Elias. É a valorização do autocontrole e do

---

<sup>34</sup> Ibid., p. 196.

comedimento: “A transformação da nobreza, de uma classe de cavaleiros em uma de cortesãos, constitui exemplo disso”.<sup>35</sup>

Os indivíduos aprendem desde muito cedo a controlar suas paixões de acordo com um código de conduta relacionado a uma determinada estrutura social. Justamente são estes moldes de conduta que mudaram ao longo do “processo civilizador”, foi todo um padrão de comportamento que mudou e está mudando. Estes padrões, segundo Elias, são uma agência de controle social. Mas os indivíduos sofrem, além desse controle social, um controle que Elias chama de real, que é aquele que o indivíduo exerce sobre si mesmo, é o autocontrole, que se dá mais ou menos forte de acordo com as “possíveis conseqüências de seus atos no jogo das atividades entrelaçadas, seja como resultado de seus gestos correspondentes de adultos que contribuíram para lhe modelar o comportamento em criança. [...] mediante precaução ou reflexão”.<sup>36</sup>

Na sociedade guerreira cada uma das categorias sociais vivia de forma diferente em costumes, gestos, vestuário, lazer, apesar da pequena influência mútua entre eles; a nobreza não sentia pressão alguma vinda de baixo; a burguesia não lhe contestava função ou prestígio. “Tinha suas terras e sua espada: o perigo principal para um guerreiro era outro guerreiro. Assim, era menor o controle mútuo que os nobres impunham à própria conduta como meio de distinção de classe, de modo que, também desse lado, o cavaleiro individual estava sujeito a um grau menor de autocontrole. Ocupava sua posição social com muito mais segurança e naturalidade que o nobre de corte”.<sup>37</sup>

Já na sociedade absolutista de corte, com as transformações das relações do poder social, a nobreza passou a depender do rei, pois com a monopolização militar e econômica a função do guerreiro livre foi desaparecendo. Com a crescente integração monetária, a produção das propriedades dos guerreiros não era capaz de lhes

---

<sup>35</sup> Ibid., p. 198.

<sup>36</sup> Ibid., p. 200-201.

<sup>37</sup> Ibid., p. 220.

proporcionar uma vida rica e mantê-los como classe superior. Para isso passaram a depender dos favores do rei, e só a vida na corte podia lhes proporcionar tal prestígio e distinção social.

No contexto da corte o dinheiro e a riqueza eram indispensáveis, mas não constituíam, como mais tarde para a burguesia, fonte de prestígio. Significava para a nobreza mais do que riqueza; pertencer à sociedade de corte e estar junto ao rei era condição de sua existência como classe superior. Não havia outro lugar onde pudessem viver sem perder seu *status*, por isso agüentavam todas as regras de modelação de conduta.

Já o rei dependia da aristocracia porque precisava conviver com pessoas que tivessem as mesmas maneiras que as suas, ser servido pela alta nobreza o fazia distinguir-se de todos. Sobretudo, segundo Elias, precisava “da nobreza como contrapeso para a burguesia, da mesma maneira que necessitava da burguesia como contrapeso da nobreza, para que sua capacidade de manipular os principais monopólios não fosse reduzida”. O rei deveria “manter a nobreza como classe distinta e, assim, preservar o equilíbrio e a tensão entre nobreza e burguesia e não permitir que nenhum estado se tornasse forte ou fraco demais, tais eram os aspectos fundamentais da política real”.<sup>38</sup>

A vida na corte não era pacífica, a competição pelo prestígio era intensa, bem como pelo favor do rei. Havia disputas pela precedência numa sociedade que substituiu a violência da espada pela violência das palavras, da intriga. Nesta sociedade o valor de uma pessoa não era medida por sua riqueza, mas pela estima que o rei tinha por ela, na influência que tinha no jogo do poder. Por outro lado, a conduta não é tão civilizada como mais tarde será na sociedade burguesa, pois na sociedade de corte só se exige comedimento entre iguais. “[...] o autocontrole vigilante e a ininterrupta observação do próximo figuram entre os pré-requisitos elementares para se preservar a posição social de cada um”.<sup>39</sup>

---

<sup>38</sup> Ibid., p. 224.

<sup>39</sup> Ibid., p. 228.

## A partir da Revolução Francesa,

as boas sociedades entrelaçaram-se, todas elas, direta ou indiretamente, com a rede de ocupações profissionais e, mesmo que uma orientação ‘cortesã’ nunca estivesse inteiramente ausente, esta, nem de longe, exerceu mais a mesma influência. A partir desse momento, as profissões e o dinheiro passaram a ser as principais fontes de prestígio, e a arte, o refinamento da conduta social, deixou de ter para a reputação e o sucesso do indivíduo a importância decisiva que possuía na sociedade de corte.<sup>40</sup>

A partir do século XIX completa-se uma fase importante do processo civilizador, aquele em que o Ocidente toma consciência de sua civilização, “a consciência de sua superioridade de seu próprio comportamento e sua corporificação na ciência, tecnologia ou arte [...]”.<sup>41</sup> A partir de então, as nações ocidentais passam a encarar o processo civilizatório como algo terminado, e consideram importante levar a outros povos essa civilização. O passado com resquícios bárbaros deve ser esquecido, por isso, mesmo nas sociedades democráticas que agora se consolidam, ainda é tão importante refinar as maneiras e os comportamentos.

Refinar as maneiras, controlar gestos, dominar as pulsões, estão diretamente ligadas aos desejos da diferenciação e da distinção social ainda nas sociedades chamadas igualitárias. Pois as regras de boas maneiras têm como principal função tornar o homem distinto, elas se referem a um determinado lugar na sociedade. Como diziam em outras épocas: “é assim como as pessoas se comportam na corte”<sup>42</sup>, e como bem podem dizer atualmente, “é assim que as pessoas se comportam nas altas esferas da sociedade”.

Em relação ao comportamento à mesa o refinamento das maneiras nunca perde, segundo Elias, “sua importância como instrumento de diferenciação social”. Mesmo que a partir do século XVIII a importância das maneiras perca terreno para o que as pessoas realmente realizam e produzem.<sup>43</sup>

---

<sup>40</sup> Ibid., p. 252.

<sup>41</sup> Ibid., p. 64.

<sup>42</sup> Ibid., p. 76.

<sup>43</sup> Ibid., p. 115.



Mesmo assim, observa-se que é justamente a partir do século XVIII que se acentuam os mecanismos de diferenciação social em relação à variedade dos utensílios à mesa, por exemplo. “Cada vez mais na classe alta, um implemento especial é usado para cada tipo de comida”. São os talheres específicos para peixe, para saladas, para frutas. Também se nota um cuidado acentuado por parte da nobreza em relação a esses utensílios e tudo o que cerca uma refeição: garfos com cabo de madrepérola, talheres de prata, banhados a ouro, toalhas adamascadas, entre outros. Dessa forma, à função específica e peculiar de cada talher é acrescentada uma rica variedade de caros materiais, inviabilizando-os às classes menos abastadas tanto pela quantidade quanto pela sua qualidade. Há ainda as especificidades sobre como manejá-los e utilizá-los “corretamente”. A diferenciação social se faz pelo domínio da etiqueta, e pela ostentação econômica.

Relaciona-se a essas questões a análise que Massimo Montanari fez em seu artigo “Rumo a um novo equilíbrio alimentar”<sup>44</sup>, onde o autor fala sobre as mudanças ocorridas nos modos de produção e nos modelos de consumo que ocorreram na Europa entre os séculos XI e XV.

Para Montanari, a partir do século XI, há um grande crescimento da população em toda a Europa, juntamente à retomada do comércio e o renascimento das cidades. Durante o século XV dois fenômenos acontecem: o empobrecimento da alimentação camponesa e a diferenciação progressiva dos regimes alimentares de acordo com as classes sociais. Desde meados da Idade Média já começam a aparecer esses sinais, quando a aristocracia e as populações urbanas vão passar a gozar de certos privilégios alimentares. Membros de uma aristocracia, que, segundo ele, serão conhecidos como “comedores de carne”, e em cuja mesa vão desprezar os legumes, alimentos identificados com os pobres. Já as populações urbanas, mesmo as categorias populares, também vão passar a gozar de privilégios, pois estarão, de agora em diante, “protegidas pela política de aprovisionamento das autoridades da cidade”.<sup>45</sup>

---

<sup>44</sup> MONTANARI, M. “Rumo a um novo equilíbrio alimentar”. In: **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 382-387.

<sup>45</sup> Ibid., p. 384.

Dessa maneira, a partir de então, estruturam-se dois modelos diferentes de consumo alimentar, um rural (de subsistência) e um urbano (de mercado). Assim, “os símbolos gastronômicos da oposição cidade/campo, por um lado, o pão branco de trigo e, por outro, os pães pretos, as papas, as sopas de cereais inferiores – símbolos que já constituíam, no decorrer da Alta Idade Média, as identidades alimentares aristocrática e camponesa”.<sup>46</sup>

Juntamente a isso ocorre a “invenção das ‘boas maneiras’”, que se cristalizam aos poucos nesse período, e que vão servir “para determinar culturalmente os domínios do privilégio, definindo-os tanto em seus conteúdos quanto em suas formas”. Pois as maneiras definidas como “cortesês”, “urbanas”, vão se caracterizar justamente pela rejeição de tudo que se refere ao campo, ao comportamento do camponês. Nesse sentido é que os modos de arrumar a mesa, assim como as peças da baixela, revestem-se de significado distintivo, juntamente à arte gastronômica, que também passa por um processo de refinamento no decorrer do final da Idade Média. “Os nobres terão sua dietética, sua gastronomia, suas maneiras de se portar à mesa. Os camponeses terão outras. A mesa e a alimentação se tornarão o principal instrumento para corroborar e manter a ordem estabelecida”.<sup>47</sup>

Margaret Visser, em “O ritual do jantar”<sup>48</sup>, também percebe uma série de mecanismos de diferenciação, integração e distinção social em relação às regras que envolvem o ato de alimentar-se a partir da análise que empreende sobre os múltiplos significados dos rituais em torno das refeições, as maneiras como comemos e os motivos de agirmos de certas formas diante dos alimentos.

Segundo ela, o homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, numa necessidade cultural. “Usamos o ato de comer como

---

<sup>46</sup> Ibid., p. 385.

<sup>47</sup> Ibid., p. 386.

<sup>48</sup> VISSER, M.. **O ritual do jantar**: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1998.

veículo para relacionamentos sociais: a satisfação da mais individual das necessidades torna-se um meio de criar uma comunidade”.<sup>49</sup>

Para Visser, as maneiras à mesa configuram-se em verdadeiro ritual por serem automáticas e isentas de questionamentos. São ações repetidas freqüentemente, que obedecem a uma forma em grande parte estabelecida com antecipação, visando tornar corretas todas as ações. “Todos os presentes sabem o que deve ocorrer e reparam quando não ocorrem”. Nesse sentido, “as pessoas devem ser cuidadosas – ou melhor, precisam ser treinadas desde a idade precoce até se tornarem automaticamente predispostas – não só para notar sinais mas também fornecê-los, como garantia de que essa pessoa é o que os outros membros dos grupos esperam, de que esse indivíduo quer participar, fazer o jogo e ser cortês”.<sup>50</sup>

Ou seja, é necessário estar munido de conhecimentos a respeito de regras que dizem respeito às boas maneiras à mesa para que assim seja garantida a inclusão. É preciso dominar o ritual para se sentir confortável, pois quando sabemos como agir numa dada ocasião, nos tornamos capacitados pela convenção aos inter-relacionamentos e também para desempenhar nossos papéis.

Cada um de nós pertence ao mesmo tempo a um grupo familiar e a uma sociedade que não é homogênea. Assim, cada grupo tem a necessidade de definir-se, distinguir-se dos demais, sob pena de não existir mais como tal. E o controle das boas maneiras, o domínio do ritual das maneiras à mesa, constitui um diferencial que distingue aqueles que sabem dos que não sabem. Isso serve como mecanismo de identificação. É o domínio do desempenho de um ritual, de uma ação que compreende não apenas o que é feito, mas também a maneira de fazê-lo, ambos previamente estabelecidos por uma convenção. Assim, cada indivíduo conhece o roteiro a seguir.

Nesse sentido é que Visser diz que a cortesia é uma questão de educação, que nos é dada na infância pelos nossos pais, ou na idade adulta pela sociedade. As outras pessoas exigem de nós atitudes polidas, por isso também nos limitam. Ao mesmo tempo, também exigimos a contenção dos outros para podermos exercer a

---

<sup>49</sup> Ibid., p. IX.

<sup>50</sup> Ibid., p. 17-18.

nossa liberdade. A cortesia pode se transformar em uma “barreira, relegando os ‘descortesês’ ao ostracismo”.<sup>51</sup>

As boas maneiras existem em primeiro lugar com o objetivo de nos dar maior segurança, para nos proteger das outras pessoas e de nós mesmos. Mas há também o que Visser chama de princípio, presente no significado das boas maneiras, que é o da diferenciação, de identificação de um grupo, princípio este fundamental para as sociedades menos igualitárias. Já para as que apresentam uma hierarquia rígida, os que estão no topo, “se protegem afirmando que é preciso uma força de vontade e um talento extraordinários para atravessar as barreiras”.<sup>52</sup>

Outros trabalhos, como os de Claudine Haroche<sup>53</sup>, contribuem substancialmente como referencial teórico e metodológico para a presente pesquisa, sobretudo seus estudos sobre as atitudes de deferência e contenção. Pois comer na companhia dos outros, seja em cerimônias oficiais ou não, pode demonstrar diferenças ou igualdades entre os convivas, principalmente sob o ponto de vista da análise dos gestos e comportamentos contidos e os obséquios distribuídos.

Haroche<sup>54</sup> vê na deferência mecanismos inerentes às sociedades que determinam cerimônias e ritos de interação. Para ela uma das formas de diferenciar estas sociedades seria quanto às suas formas de obter e atribuir deferência. A sociedade democrática, baseando-se em tipos de comportamento de personalidade, pretende dar o valor pessoal de cada um em função de sua qualidade de ser humano e em relação ao seu mérito pessoal. As sociedades aristocráticas subordinam esse valor à sua condição ou posição ocupadas. Assim, a deferência aparece como um aspecto das cerimônias, uma dimensão do costume.

À maneira de Elias, que a partir das *Memórias de Saint-Simon* desenvolveu uma análise sociológica dos mecanismos da sociedade de corte, Haroche vai se basear

---

<sup>51</sup> Ibid., p. 39.

<sup>52</sup> Ibid., p. 68.

<sup>53</sup> HAROCHE, C. *Da palavra ao gesto*. Campinas: Papirus, 1998.

<sup>54</sup> Ibid., p. 7-8.

na observação das obras de La Bruyère sobre as características e maneiras do século XVII, bem como numa análise comparativa que Tocqueville fez sobre as sociedades do Antigo Regime e as sociedades democráticas.

As formas de deferência, segundo a autora, podem se exprimir ou se reforçar por certos comportamentos, gestos, contenções, que manifestam obséquio ou insolência, ou uma posição no espaço - dar o seu lugar ao outro, deixar que passe primeiro, o espaço a ocupar à mesa. Aí se vê o uso da deferência como elemento crucial de diferenciação e de integração para as sociedades aristocráticas e mesmo para as democráticas, ainda que nestas ele se expresse de forma diferente. Mesmo suprimidos os privilégios aristocráticos, ainda persiste a necessidade da obtenção da deferência pelo seu valor e utilidade social e política, pelo reconhecimento e pelo respeito que a deferência é capaz de demonstrar.

Margaret Visser também prevê uma discussão sobre a deferência. Segundo ela: “Comer em companhia de outrem é sinal de amizade e igualdade; a localização dos ‘companheiros’ sempre foi usada como expressão do poder de cada um diante dos demais. A arrumação hierárquica dos lugares é um dos mais intrincados aspectos do protocolo, pois situar à mesa os convidados é um ato profundamente político. Onde os comensais não são colocados em lugares predeterminados, está sendo feita, sem dúvida, uma declaração política, social ou religiosa”<sup>55</sup>.

Os gestos têm um papel importante na construção da imagem que faz homens e mulheres *comme il faut*. O saber, o talento, as virtudes, o bom gosto, mostram-se através de sinais externos reconhecíveis. Determinadas posturas ou gestos são capazes de revelar o *status*, o lugar que o indivíduo ocupa na sociedade. Atitudes como “estar sentado ou em pé, ajoelhado ou prosternado são consideradas marcas de poder ou de submissão, indícios de inferioridade ou de superioridade”<sup>56</sup>.

---

<sup>55</sup> VISSER, op. cit., p. 121.

<sup>56</sup> HAROCHE, “Gestos, Posturas, Movimentos: a ordem inscrita nos corpos”. In: **Da palavra ao gesto**. Campinas: Papirus, 1998. p. 89.

Claudine Haroche desenvolveu no artigo “Gestos, Posturas, Movimentos: a ordem inscrita nos corpos”<sup>57</sup>, contido na coletânea de textos denominada *Da palavra ao gesto*, uma análise, que segundo Stella Bresciani, “[...] se lançou à observação dos comportamentos corporais como expressão de *mores* impressos no foro íntimo daqueles que, próximos do poder, devem demonstrar silenciosamente, por gestos, maneiras de se localizar no espaço e expressões faciais, sua posição na hierarquia social”<sup>58</sup>.

As maneiras à mesa estão diretamente ligadas às diversas formas de controle dos gestos prescritas nos guias e manuais de conduta. Pois, tal como citado por Haroche sobre o que pensa Jean-Claude Schmitt, “é preciso perceber um signo de poder na lentidão de um passo ou na contenção de um movimento”<sup>59</sup>, de atitudes, de gestos, enfim, da observância das normas sociais.

Ainda que meu estudo trate da sociedade brasileira da primeira metade do século XX, as normas contidas nos manuais analisados deixam transparecer o papel fundamental dos gestos e das atitudes corporais como formas de expressão dos valores individuais. O comportamento perante os alimentos pode ser considerado fator distintivo, capaz de demonstrar valores pessoais, pois comer na companhia dos outros, seja em cerimônias oficiais ou não, pode revelar diferenças ou igualdades entre os convivas, principalmente sob o ponto de vista da análise dos gestos e comportamentos contidos e os obséquios distribuídos. Nesse sentido, assim como a disposição espacial - a proximidade com o anfitrião, a cadeira ocupada - existe toda uma valorização do desempenho do gesto, do controle absoluto das situações inesperadas e das emoções, enfim do domínio das atitudes corporais quando estamos à mesa.

---

<sup>57</sup> Idem.

<sup>58</sup> Ibid., p. 8.

<sup>59</sup> Ibid, p. 36.

De forma semelhante, o artigo de Daniela Romagnoli, “Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa”<sup>60</sup>, relaciona as regras de comportamento diante dos alimentos à ética e a etiqueta, seu valor interno, moral, e seu valor externo, o da conduta dos homens diante dos outros. Segundo ela, os códigos de boas maneiras estão presentes em todas as sociedades e em todas as épocas para estabelecer normas para o convívio entre os indivíduos ou entre grupos de indivíduos. Apesar de não emanarem de um Poder Legislativo, algumas impunham regras que se não fossem seguidas implicariam em sanções, “como a reprovação de seus semelhantes ou a exclusão de grupos a que se almejava pertencer na esperança, por vezes, de uma ascensão social”.<sup>61</sup>

Assim como Haroche, Daniela Romagnoli vê a importância do controle dos gestos, dos movimentos corporais, como forma de exteriorizar o controle dos movimentos do espírito, tudo isso sob o objetivo ético e social que as circunstâncias exigem. E é a partir dessa análise que a autora pretende compreender as boas maneiras à mesa sob o ponto de vista da ética e da etiqueta, sem esquecer do todo homogêneo do qual o homem é formado e inserido para atender as suas expectativas e as do grupo a que pertence ou pretende pertencer. Tem como objeto de análise a sociedade ocidental desde meados da Idade Média.

Reconhece, a partir da análise que empreendeu sobre a literatura cortês, em especial a obra “Zinquanta cortesie da tavola”, de Bonvensin de la Riva, datada do século XIII, que embora algumas regras perdurem, muitas outras se perdem com as transformações vividas pelos grupos sociais envolvidos. Essa idéia está relacionada ao processo civilizador de Elias, formado lentamente ao longo dos séculos, de forma desigual em função dos diversos contextos políticos e sociais da Europa ocidental.<sup>62</sup>

Para ela, o fio condutor da história das boas maneiras à mesa é o abandono da promiscuidade e do controle dos gestos à mesa. Ao refinamento das maneiras e à exclusão dos comportamentos grosseiros, soma-se o enriquecimento gradual e a

---

<sup>60</sup> ROMAGNOLI, D. “Guarda no sii vilan : as boas maneiras à mesa”. In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 496-508.

<sup>61</sup> Ibid., p. 496.

<sup>62</sup> Ibid., p. 501.

crescente especialização do equipamento, em especial no que se refere aos utensílios individuais. A multiplicação dos talheres e copos é prova disso. E a diversificação leva a uma maior complexidade das normas a serem seguidas, ocorrendo o que a autora chama de “uma predominância da etiqueta em relação à ética, do *savoir faire* em relação ao *savoir vivre*”.<sup>63</sup>

Por outro lado, segundo Romagnoli, as regras de boas maneiras em relação à mesa não se restringem em limitar as condutas externas perante os alimentos, mas permitem também momentos de introspecção e autocontrole. Pois o controle de gestos e palavras implica na capacidade de controlar o espírito e sua exteriorização, permitindo assim que se adquira uma consciência complexa do significado e do valor social de uma refeição em comum. Pois de acordo com Giovanni della Casa, em meados do século XVI, a mesa deve ser um lugar de “alegria e não de escândalo”.<sup>64</sup>

Já em Bonvesin aparecem preocupações em relação à postura, aos cuidados com os controles corporais como tosse ou espirro, bem como recomendações sobre a limpeza pessoal. Nesse sentido, garante que devem ser excluídas todas as maneiras e gestos que venham a ferir a estética de uma refeição, ao mesmo tempo em que se garante a satisfação de todos aqueles com quem partilhamos as refeições. Pois segundo ela, “se os códigos de boas maneiras permitem distinguir os grupos sociais entre si e valorizar uma pessoa em relação às outras (que se pense na expressão corrente: é uma pessoa ‘distinta’), servem também como meio de comunicação, indispensável a essa obra de mediação contínua, que é a vida social dos homens”.<sup>65</sup>

Mas, por que a preocupação em relação ao desempenho dos gestos acurados? Por que esse compromisso estético? O que levaria algumas pessoas a se interessarem em aprender a dominar gestos e condutas?

Segundo Haroche, é a necessidade da valorização de si, de sua condição humana. Pois, segundo ela, há um “insaciável desejo de consideração e da necessidade

---

<sup>63</sup> Ibid., p. 503.

<sup>64</sup> Ibid., p. 505.

<sup>65</sup> Ibid., p. 508.



de reconhecimento que habita cada homem, substitutos do medo da indiferença, do temor da solidão ou do desprezo”<sup>66</sup>. Mesmo as sociedades democráticas igualitárias comportam “um número considerável de elementos de deferência discreta e não podem de fato, ser delas dispensados”<sup>67</sup>.

E foi, certamente, pensando na valorização individual que Tavares de Miranda, autor de uma dos manuais que constituem fonte desse estudo, afirmou, ainda na década de 1960, em seu “Boas maneiras e outras maneiras”, que: “A elegância não é privilégio da riqueza, é acessível a qualquer pessoa de recursos médios, que tenha suficiente senso comum e que procure polir a apresentação para satisfação própria, para sentir-se melhor acolhida no meio social em que vive e atua”<sup>68</sup>.

Nesse sentido é que podemos afirmar que a maneira como se come reveste-se de todo um simbolismo que transparece em cada gesto, palavra e atitudes “encenadas” no palco das refeições formais ou até mesmo nas cotidianas. Por outro lado, os modos de comer, como já vimos, são bastante influenciados pelos objetos utilizados para consumir os alimentos prontos. Esses dois elementos são importantes símbolos da distinção social.

Dessa forma é que vê Igor Garine em seu texto “As modas alimentares; história da alimentação e dos modos de comer”<sup>69</sup>, onde analisa, entre outras coisas, os modos de comer em seus aspectos técnicos, de organização e partilha e como elementos de discriminação e coesão. “A maneira como nos servimos dos instrumentos destinados a pegar nos alimentos tornou-se um elemento de discriminação. [...] Descascar um fruto com garfo e colher era, até uma época recente, um dos critérios de distinção na nossa sociedade”.<sup>70</sup>

---

<sup>66</sup> HAROCHE, op. cit., p. 91.

<sup>67</sup> Ibid., p. 90.

<sup>68</sup> MIRANDA, J. T. de. **Boas Maneiras: e outras maneiras**. São Paulo: Bestseller, 1965. p. 40.

<sup>69</sup> GARINE, I. “As modas alimentares; história da alimentação e dos modos de comer”. In: **História dos costumes : o homem e seu meio natural**. Lisboa: Estampa, 2000.v 4. p. 121-234.

<sup>70</sup> Ibid., p. 146.

Os modos de comer, segundo ele, são elementos culturais bastante influenciados pela tecnologia, o lugar onde se mora, o mobiliário que se possui e as técnicas de consumo disponíveis. “O ambiente, a localização, a toalha, a decoração, os diferentes elementos do talher, numa palavra o ordenamento”, as “comidas, técnicas ou louças de mesa” refletem uma preocupação que é ao mesmo tempo integradora e discriminatória segundo os critérios em uso em determinada época na sociedade. Chega a afirmar que existe uma identificação simbólica entre o indivíduo e a louça que dispõe.<sup>71</sup>

Garine assegura, assim como Visser, que o consumo alimentar traz uma ordem de precedências e preeminências, pois a partilha do alimento estabelece uma ordem de precedência no acesso à comida, onde deve ser respeitada a hierarquia social entre as diferentes categorias de indivíduos. Em cada sociedade o alimento cotidiano ou de cerimônia, as comidas preferidas ou as proibidas, “contribuem para designar a cada um o seu lugar na sociedade dos homens e no cosmos e para tornar manifesto o estatuto ao qual cada um pode pretender”. E Garine ainda completa que tal ordenação se dá em dois planos; um social, geralmente em função de critérios socioeconômicos; e outro segundo critérios “mágico-religiosos”, mais característicos das sociedades pré-industriais.<sup>72</sup>

É importante analisar também questões que envolvem conceitos de gosto alimentar, pois alguns trabalhos permitem realizar relações entre a alimentação, o gosto e a distinção social. Entre estes trabalhos estão principalmente os de Claude Fischler e Jean-Louis Flandrin, os quais passo a analisar agora.

Segundo Claude Fischler<sup>73</sup>, a alimentação comporta uma dimensão imaginária, simbólica e social. Há o homem biológico e o homem social, que desempenha funções biológicas e funções sociais. Ou seja, o ato alimentar envolve o

---

<sup>71</sup> Ibid., p. 147-148.

<sup>72</sup> Ibid., p. 149.

<sup>73</sup> FISCHLER, C. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995. p. 14-15.

biológico, o cultural, o individual, o coletivo, o psicológico e o social, que são seus aspectos indissociáveis.

O autor, logo de início, levanta as seguintes indagações: Por que comemos? Por que comemos o que comemos? Primeiro, de acordo com ele, porque gostamos do sabor. Também porque temos a nossa própria disposição para gostar desse ou daquele alimento e desgostar de outros. E também porque nosso corpo exige ser alimentado e muitas vezes por substâncias que são vantajosas para ele. Juntam-se a esses fatores a disponibilidade e o custo. Todos esses elementos encontram comprovação científica, tais como o fato de poder-se afirmar que certas preferências são inatas, como o fato do sabor doce ser muito apreciado. Outros em compensação apresentam uma aversão inata, como o amargo. Quanto ao hábito é certo que a “familiaridade aumenta a aceitabilidade”. Assim como já se comprovou que existem alimentos que fazem bem ou mal ao nosso organismo, e que sua rejeição ou aceitação, com o tempo, podem influenciar os nossos hábitos. Porém, todas estas explicações científicas mostraram-se insuficientes para explicar satisfatoriamente uma questão tão complexa como é a alimentação e o gosto.<sup>74</sup>

Se é verdade que algumas preferências ou aversões gustativas são inatas, é verdade também que sempre são reversíveis e que, em definitivo, o gosto é antes de tudo, por assim dizer, uma questão de gosto: a variedade vale mais que a universalidade e, para seguir uma oposição hoje superada, o adquirido predomina sobre o inato. [...] Se é verdade que a disponibilidade e a acessibilidade são indispensáveis; se forem mais familiares os que apreciamos mais, como explicar então que certos alimentos sejam muito raros, muito caros e, sem dúvida, muito apreciados; com efeito, é o fato de ser raro que contribuem para serem mais desejados.<sup>75</sup>

Por que não comemos certas substâncias, por que não consumimos tudo o que é biologicamente comestível, questiona-se Fischler. Considera ele que uma explicação unicamente biológica é insatisfatória, pois de uma cultura a outra freqüentemente um mesmo alimento desperta juízos diferentes. Responder através de uma análise dos hábitos também se mostra incompleto. Para o autor, a resposta reside

---

<sup>74</sup> Ibid., p. 28.

<sup>75</sup> Ibid., p. 29.

em grande parte no fato de que, quem come não consome somente o que o alimento representa no nível do seu biológico, mas também o que representa em relação ao imaginário, e não somente seu metabolismo. “A variedade das escolhas alimentares humanas procedem sem dúvida em grande medida da variedade dos sistemas culturais: se não consumimos tudo o que é biologicamente comestível, isso se deve ao fato de que tudo o que é biologicamente comestível não é culturalmente comestível”.<sup>76</sup>

Na tentativa de responder essas e outras questões que envolvem as relações estabelecidas entre o homem e seu alimento, Fischler parte para a análise de três particularidades que se relacionam a estes vínculos.

A primeira delas é o que Fischler chama de “o paradoxo do onívoro”, que para ele resultaria do caráter biológico essencial - o homem é uma criatura onívora. Esse fato acarreta em autonomia, liberdade e adaptabilidade. Por outro lado, se associa a uma dependência: a variedade. Mas esse fato impulsiona o homem à diversificação, à inovação, à exploração, à mudança, que podem ser vitais. O que, no entanto, acarreta uma prudência, uma desconfiança e até mesmo um conservadorismo alimentar: todo alimento novo e desconhecido é um perigo em potencial. “O paradoxo do onívoro se situa na tensão, na oscilação entre estes dois pólos, o da neofobia (prudência, temor do desconhecido, resistência à inovação) e a necessidade da neofilia (tendência à exploração, necessidade de troca, de novidade, de variedade”.<sup>77</sup>

As relações entre o paradoxo do onívoro e o processo civilizador é o fato de, da mesma forma que este não é planejado consciente, aquele também não o é. Pois há a necessidade da variedade, o que impulsiona a transformações; por outro lado, há resistências que podem representar recuos, permanências. E pode também estar ligada a elementos de poder e configurações políticas, ou seja, aquele que se apropria da produção ou das técnicas de cocção torna-se mais capaz de garantir a variedade.

---

<sup>76</sup> Ibid., p. 33.

<sup>77</sup> Ibid., p. 63.

A segunda função culinária é o “princípio da incorporação”. De acordo com Fischler: “Incorporar um alimento é, tanto no plano real como no plano imaginário, incorporar tudo ou parte de suas propriedades: **chegamos a ser o que comemos**. A incorporação funda a identidade”.<sup>78</sup> (Grifo nosso).

O “princípio da incorporação” relaciona-se ao imaginário na medida em que o alimento uma vez ingerido, é capaz de transformar aquele que o ingere. Também está ligado à idéia da medicina, pois o alimento produz efeitos bons ou maus nos organismos. Dessa forma, ao alimentar-se, o comensal não somente incorpora as propriedades da comida como a comida incorpora o comensal a um sistema culinário, construindo, portanto, a idéia de pertencimento.

A terceira e última função da culinária apresentada por Fischler trata do que ele chamou de “as fronteiras do *self* e a natureza do *disgusto*”. O que ele chama de *disgusto* é um fenômeno que é ao mesmo tempo biológico, psicológico, social e cultural. Portanto, quando falamos de *disgusto*, devemos fazer referência a: estados do sujeito ou dos afetos, emoções e sensações; comportamentos de recusa, eventualmente situações de regurgitação e vômito; e representações.<sup>79</sup>

A dimensão biológica do *disgusto* relaciona-se à percepção olfato-gustativa, pois é através da boca que nos alimentamos. É nela que se encontram certos estímulos que podem provocar a recusa ou a aceitação do alimento.

Como dimensão ideal cognitiva do *disgusto*, Fischler diz que o homem trata com seu aparato cognitivo as informações que envolvem a comida. Pensa a comida, como fala Lévi-Strauss, isto é, a comida não dever ser somente “boa de comer”, mas também “boa de pensar”. De acordo com Fischler: “Pensar os alimentos quer dizer ordená-los, transformá-los, classificá-los, combiná-los mentalmente segundo categorias culturalmente definidas. O *disgusto* parece estar em geral ligado a um transtorno nestes processos de classificação e de organização mental, a uma

---

<sup>78</sup> Ibid., p. 66

<sup>79</sup> Ibid., p. 70.

incompatibilidade ou uma dissonância entre categorias, ou a uma dificuldade de identificação”.<sup>80</sup>

Mas, como organizamos as regras que orientam estas sensações? De acordo com Rozin, citado por Fischler, pode ser pelo que ele chamou de *distaste*, uma repulsa sensorial provocada pela experiência de uma estimulação desagradável. Ou que esse *disgusto* resulta da consciência do perigo, o sujeito desconhece a origem e/ou a composição do alimento. Rozin investigou também sobre a idade em que as crianças adquirem os diferentes tipos de *disgusto*. De acordo com ele, a criança só conhece a repulsa sensorial, a repulsa resultante da consciência do perigo só aparece mais tarde.<sup>81</sup>

Mas os alimentos também possuem funções sociais propriamente ditas. Há, em princípio, formas institucionais: a educação e o poder aquisitivo podem integrar, pelo menos em tese, alguns indivíduos. A estas funções sociais, ligam-se funções simbólicas ou imaginárias. O consumo de determinados alimentos aliado ao manejo e obtenção de determinados utensílios pode constituir símbolos distintivos de uma classe.

Nesse sentido Fischler defende que: “Os alimentos são portadores de sentido, e este sentido permite efeitos simbólicos e reais, individuais e sociais. O tomate e o caviar, de maneira muito diferente, nutrem ambos tanto o imaginário como o corpo. Permitem ‘construir’ e colocar em cena a realidade e as relações sociais”.<sup>82</sup> Funciona dessa forma como integrador social, assim como a bebida, assim como são elementos de distinção. Produtos e marcas considerados “de elite” são capazes de distinguir simbolicamente seu consumidor, não somente em relação à oportunidade de aumento de renda, mas na maioria das vezes satisfaz ambições e reafirma sua identidade social.

Sob o enfoque do alimento como integrador ou desintegrador social, podemos relacionar a questão das maneiras à mesa ao comportamento correto e ao uso adequado dos utensílios. Assim, sentar-se junto àqueles que não sabem se portar bem,

---

<sup>80</sup> Ibid., p. 72-73.

<sup>81</sup> Ibid., p. 75.

<sup>82</sup> Ibid., p. 80.

sem qualquer compromisso com a higiene e o bom senso, pode funcionar como elemento desintegrador. Ao contrário, estar à mesa daqueles que sabem se portar diante dos alimentos faz da partilha destes um momento de integração social. Da mesma forma que o consumo da bebida alcoólica.

Assim, o alimento (ou a bebida), no contexto do consumo, os ritos que o rodeiam, exercem uma série complexa de funções imaginárias, simbólicas e sociais. (...) o conhecimento dos ritos e da etiqueta manifesta e preserva os limites do território social dos que dele se beneficiam. A incorporação é uma das fontes essenciais destas projeções imaginárias. A cozinha cumpre uma função complexa, por assim dizer bioantropológica, ajudando a resolver o paradoxo do onívoro. É o que a situa no coração da identidade, social e individual: proporciona uma rede para considerar o mundo e situar-se nele, para incorporar-se no mundo e incorporá-lo. Os indivíduos pertencentes a uma cultura têm em comum, entre outras características, referir-se e orientar-se nela implicitamente.<sup>83</sup>

E como é interiorizado o gosto pelos indivíduos? Como aprender a comer, a efetuar escolhas diante de um certo repertório de alimentos? Como nascem os *disgustos*, as preferências e as aversões?<sup>84</sup>

De acordo com Fischler o gosto resulta de uma

combinação de informações que procedem de vários sentidos diferentes da gustação propriamente dita. O gosto é, pois, um sentido que, por assim dizer, não se basta a si mesmo, e a acepção da palavra gosto, não obstante ter conhecido uma expansão considerável: da simples percepção do sabor dos pratos, passando pelo conjunto das preferências e das aversões alimentares de um indivíduo, se tem estendido ao desejo em geral (ter gosto por), as inclinações, primeiro alimentares, mas também amorosas, as preferências e aos juízos estéticos em seu conjunto, é dizer, a inteira subjetividade. Tem-se estendido, por outra parte, talvez a partir do século XVII, segundo Flandrin e graças à sociedade cortesã, a este ideal normativo, indefinível, mas facilmente reconhecível por todos aqueles que tentam dominá-lo e possuí-lo: o bom gosto, ou seja, a capacidade socialmente reconhecida de proceder a escolhas conforme uma norma implícita socialmente definida.<sup>85</sup>

Flandrin, em “A distinção pelo gosto”<sup>86</sup>, procurou analisar as “transformações do gosto alimentar nos séculos XVII e XVIII e o lugar do gosto nas

---

<sup>83</sup> Idem.

<sup>84</sup> Ibid., p. 87.

<sup>85</sup> Ibid., p. 89.

<sup>86</sup> FLANDRIN, J.-L. “A distinção pelo gosto”. In: *História da vida privada : da Renascença ao Século das Luzes*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. p. 267-309.

relações sociais dessa época”. Assim como as maneiras à mesa, os gostos alimentares mudaram ao longo dos séculos XVII e XVIII. E assim como as maneiras, o gosto tornou-se também objeto de modas e de distinção social.<sup>87</sup>

O gosto alimentar mudou, diz Flandrin, podendo afirmar isso pela análise que fez dos livros de culinária. Nos séculos XIV a XVII o uso de especiarias na culinária europeia era um traço de distinção aristocrática. A mesma coisa aconteceu em relação às carnes. Até a Idade Média as carnes dos açougues só eram utilizadas para fazer caldos e sopas, sendo pratos de cocção. Já os assados nobres eram aves domésticas e caças, acessíveis somente à elite. A partir do século XVII, “a fronteira social essencial já não é entre aristocratas que comem caça e aves e burgueses que comem carnes de açougue, e sim entre elites nobres e burgueses que consomem bons cortes de carne e o povo que fica com as peças de ‘segunda’”.<sup>88</sup>

No século XVII já se verifica, segundo ele, a idéia de que havia passado a época dos festins fartos medievais para refeições modernas discretas em quantidade e refinadas em qualidade. Nos festins medievais se ofereciam alimentos a comensais oriundos de diferentes classes sociais, onde se destaca mais o prestígio social do que o requinte ou a vulgarização do gosto das elites. Nos séculos XVII e XVIII, ao contrário, interessa menos o prazer das multidões que a satisfação das elites sociais. Encontra-se uma maior oposição do qualitativo sobre o quantitativo, o que se relaciona à transformação das relações sociais. A partir do século XVII, este espetáculo é substituído pelo gosto.<sup>89</sup>

Se “o homem é aquilo que come”, o que gosta de comer significa seu caráter, portanto, se gosta de alimentos refinados, seu gosto lhe confere qualidade e distinção. Arte culinária é o processo civilizador em busca da delicadeza, limpeza e do bom gosto.

---

<sup>87</sup> Ibid., p. 274.

<sup>88</sup> Ibid., p. 274-275.

<sup>89</sup> Ibid., p. 280-286.



A partir de meados do século XVII, os autores de livros de culinária discutem sua arte e o fazem em termos de um “bom gosto” que parece independente do tempo e do espaço. E o fazem acreditando que só na Europa existe esta preocupação, sobretudo na França. Por outro lado, os franceses sabem que possuem esse bom gosto há apenas algumas gerações. Reconheciam que tinham sido os italianos que os haviam “ensinado a comer”. No entanto, afirmavam que há pelo menos dois séculos a cozinha francesa tornara-se requintada e possuidora de um gosto apurado, graças ao paladar refinado dos comensais.<sup>90</sup>

Por isso podemos afirmar que a cozinha caminhou inserida no processo civilizador, “a arte culinária progrediu no mesmo retorno que as outras, junto com a civilização”. E citando os padres Guillaume-Hyacinthe Bougeant e Pierre Brumoy, jesuítas e prefaciadores do “Dons de Comus” de 1739, completa: “A cozinha, como todas as outras artes inventadas por necessidade ou por prazer, aprimorou-se com o gênio dos povos e tornou-se mais requintada à medida que eles se poliram [...]. Os progressos da cozinha [...] acompanhavam nas nações civilizadas os progressos de todas as outras artes”.<sup>91</sup>

Desde meados do século XVII o significado de “gosto” deixa de ser exclusivamente ligado ao paladar, campo da alimentação. Nos dicionários franceses do final do século XVII, seu significado é bem mais extenso no sentido figurado.

Mas a noção de “homem de gosto” só se desenvolve bem mais tarde, não tão tarde que não possa estar relacionada a esse contexto. O “Dictionnaire de l’Académie” registra apenas em 1932, mas Voltaire já a utilizava em 1764 em seu Dicionário filosófico”. “O gourmet sente e reconhece prontamente a mistura de dois licores; o homem de gosto, o *connaisseur* verá num rápido relance a mistura de dois estilos; verá o defeito ao lado do ornamento”. Este conceito interessa mais à função do gosto no jogo social.<sup>92</sup>

---

<sup>90</sup> Ibid., p. 299.

<sup>91</sup> Ibid., p. 299-300.

<sup>92</sup> Ibid., p. 300.

No século XVII a aristocracia se viu ameaçada pelos *parvenus*. Eles travavam lutas no plano político para conservar o seu poder. Essa rivalidade se travou também no plano simbólico do fausto. “Em tais circunstâncias o bom gosto não seria a arma forjada pela aristocracia para conservar um pouco de sua preeminência simbólica?”<sup>93</sup>

Assim como na literatura do século XVII, os livros de culinária aristocráticos atacavam e zombavam da burguesia da época. “L’art de bien traiter” denunciava as práticas e os gostos da burguesia e das classes inferiores. No século XVII a grande culinária seguiu novas orientações renovando-se, mas não desistiu de “diferenciar-se das cozinhas populares e burguesas”.<sup>94</sup>

Segundo Flandrin: “A mecânica da distinção social e as rivalidades de classes no interior das elites parecem contribuir para a elaboração da noção de gosto e a ideologia do progresso das artes. No entanto, não poderiam explicar tudo”. Pois: “Nem todo homem de gosto saiu das velhas famílias aristocráticas e nem todos os aristocratas de velha cepa primavam pelo bom gosto”.<sup>95</sup>

E completa: “Não é evidente que a noção de gosto tenha surgido de uma crítica ao fausto dos novos ricos”. Mas, não há como negar que o gosto pertencia a um pequeno número de indivíduos. La Bruyère fala disso. Por outro lado, vários autores achavam que o gosto era inato, como Saint-Évremond, por exemplo. Pois: “nas reflexões sobre o gosto ninguém expressou a idéia de que pudesse ser hereditário e pertencer apenas a pessoas bem nascidas”.<sup>96</sup>

No século XVII, tanto em relação aos salões literários franceses, quanto às recepções marcadas pelo requinte à mesa, encontram-se pessoas de origem plebéia. Nas décadas seguintes serão as afinidades de gostos e as maneiras requisitos indispensáveis para sentar-se a mesma mesa, e não o berço, a fortuna ou a profissão.

---

<sup>93</sup> Ibid., p. 302.

<sup>94</sup> Ibid., p. 302, 305.

<sup>95</sup> Ibid., p. 306.

<sup>96</sup> Idem.

“Gostos em matéria de língua, literatura, música, pintura, arquitetura, jardinagem, mobiliário, vestimenta, cozinha, etc. Nestes campos diferentes, a função das artes não era apenas – nem talvez principalmente – tornar mais confortável ou prazerosa a vida das elites, e sim permitir-lhes manifestar seu bom gosto, novo critério de distinção social”.<sup>97</sup>

O caráter de elite e não sua origem, aristocrática ou burguesa, isso vai abrir precedente para a conservação da expressão “bom gosto” para as sociedades democráticas, pois a boa mesa revela o gosto verdadeiro de foro íntimo.

Essa idéia se relaciona à idéia de Claudine Haroche<sup>98</sup> sobre o desejo do homem de uma “valorização de si”, bem como de receber deferências. Na sociedade contemporânea não existe a necessidade de diferir em classe, mas em prestígio, em essência, em distinção. A noção de gosto não nasceu da busca da diferenciação social, mas ao longo do tempo a distinção social se apropriou da expressão “bom gosto”.

Pois segundo Flandrin:

O bom gosto é primeira virtude social que, no âmbito da vida mundana, refere-se tanto à interioridade quanto à aparência dos indivíduos. A polidez ou a eloquência se relaciona com o comportamento dos indivíduos diante de outrem. O gosto refere-se ao que os indivíduos são, ao que sentem em sua relação com as coisas. O século XVII preocupou-se muito com as aparências, porém é talvez menos frio e solene do que se imagina, pois foi nessa época que surgiu a preocupação com o que os indivíduos sentem e são em seu foro íntimo.<sup>99</sup>

Diante de tudo que foi analisado, no percurso e sob a luz do processo civilizador, é possível reconhecer que o gosto, o controle dos comportamentos, a preocupação de “civilizar-se”, são preocupações constantes no mundo ocidental que se constrói a partir de um projeto iluminista.

Munidos desses conceitos torna-se possível empreender a jornada de tentar identificar mecanismos de diferenciação, distinção e integração social presentes nos manuais de boas maneiras, livros de cozinha e de organização do lar de diferentes

---

<sup>97</sup> Ibid., p. 307-308.

<sup>98</sup> HAROCHE, op. cit., passim.

<sup>99</sup> FLANDRIN, op. cit., p. 308.

épocas, e em especial os que circulavam no Brasil dos primeiros anos do século XX até a década de 1960, fontes utilizadas para a presente pesquisa. Cada um desses guias está impregnado de concepções e valores que parecem ter sido perseguidos por uma sociedade que se conformava. Tal como outras condutas esperadas pelo o que a “civilização” das maneiras impunha, os comportamentos à mesa e diante dos alimentos, possibilitam uma reflexão sobre os anseios do que podemos chamar de uma cruzada contra a “barbárie”.

## 1.2 NO COMPASSO DA CIVILIZAÇÃO

O Brasil do início do século XX, frente à implementação das reformas urbanas que são empreendidas nas principais capitais do país, em especial a então capital da República, vive o sonho de construir uma “Europa possível”. Entre tantos melhoramentos era necessário também, no percurso da “civilização”, extirpar quaisquer reminiscências de um passado relacionado à “barbárie”. Com isso, segundo Schapochnik, condenam-se hábitos e costumes “ligados pela memória quer à velha sociedade imperial quer às tradições populares, deveriam dar lugar a um novo padrão de sociabilidade burguês emoldurado num cenário suntuoso”.<sup>100</sup>

Tais ideais tentavam acompanhar o pensamento reformista que já inspirava as grandes metrópoles ao longo do século XIX. A ideologia do mundo ocidental nesse período estava impregnada de uma crença sincera no progresso – um mito baseado no significado de aperfeiçoamento, principalmente para os elementos das elites que se beneficiavam diretamente dos efeitos da modernização. Segundo Gay, a crença nesse mito atingiu, nessa época, todos sem exceção. Mesmo políticos radicais, utópicos ou científicos, estavam convencidos de que o progresso seria capaz de acabar com a escassez de alimentos e derrotar o grande fantasma que sempre assolou a humanidade,

---

<sup>100</sup> SCHAPOCHNIK, N. “Cartões Postais, álbuns de família e ícones da intimidade”. In **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. v 3. p. 439.

a fome ; pois “[...] se havia o bastante para todos, o futuro não podia deixar de sorrir, e todas as expectativas estavam implícitas no presente. Para muita gente, as mudanças não constituíam uma ameaça, e sim uma promessa”.<sup>101</sup>

Essas novas formas de pensar que permeiam o mundo do século XIX têm suas bases no movimento iluminista da segunda metade do século XVIII, que trouxe a idéia de progresso ligada ao desenvolvimento das ciências. Segundo tal corrente filosófica, os avanços científicos se dariam cumprindo etapas sucessivas, e é dessa forma que o progresso se relacionaria à idéia de processo civilizatório. Daí se extrai um conceito de civilização ligado à tecnologia, ao crescimento do conjunto de informações científicas em geral, à evolução dos costumes, e por que não dizer, das “boas maneiras”.

Essa visão também é compartilhada por Nisbet quando enfoca os vários significados de progresso ao longo da história ocidental. Para esse autor, o conceito de progresso, a partir da Idade Média, passou a obedecer essencialmente três critérios: “o respeito pela razão, conhecimento e ciência”. Da mesma forma, J.B. Burry também prioriza o significado de progresso cumprindo fases de um processo rumo à civilização, pois, para ele: “[...] a idéia de progresso acredita que a humanidade avançou do passado – a partir de alguma condição original de primitivismo, barbárie, ou até nulidade – continua agora avançando e deverá ainda avançar através do futuro que possa ser previsto”.<sup>102</sup>

Nisbet prossegue nessa linha ressaltando o inegável otimismo em relação às melhorias dos conhecimentos nos campos das artes, das ciências, dos avanços tecnológicos que os novos tempos trazem, inclusive no que diz respeito ao controle do homem sobre os fenômenos da natureza.

Nesse aspecto, Freud prevê o reconhecimento de um país como altamente civilizado se “ [...] descobrimos que nele tudo o que pode ajudar na exploração da Terra pelo homem e na sua proteção contra as forças da natureza – tudo, em suma,

---

<sup>101</sup> GAY, P. *A experiência burguesa da Rainha Vitória a Freud: a educação dos sentidos*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989. p. 43.

<sup>102</sup> NISBET, R. *História da idéia do progresso*. Brasília : Editora Universidade de Brasília, 1985. p. 16-18.

que é útil para ele – está disponível e é passível de ser conseguido”. Pois, segundo esse autor, nenhum aspecto é mais relevante para caracterizar o adiantado de uma civilização do que “[...] sua estima e seu incentivo em relação às mais elevadas atividades mentais do homem – suas realizações intelectuais, científicas e artísticas – e o papel que atribui às idéias na vida humana”.<sup>103</sup>

Para que os conhecimentos não se tornassem prejudiciais à civilização, ainda segundo Freud, seria preciso estabelecer critérios para os avanços, tais como a garantia da limpeza, da ordem e da valorização do belo. A percepção da beleza estaria relacionada à capacidade humana em apreciar em primeira instância a natureza, e numa segunda instância tudo o que o homem cria, como a arte em geral. Outro sinal característico de civilidade seria a repugnância ao sujo, pois : “A sujeira de qualquer espécie nos parece incompatível com a civilização”. Relacionada à percepção da sujeira estaria, então, a busca do asseio e da ordem.<sup>104</sup>

A ordem para Freud estaria ligada não somente à idéia de regulamento, mas também à capacidade humana de utilização do espaço e do tempo. Em decorrência, o ordenamento das coisas era considerado peça fundamental na sociedade do século XIX. Ilustra esta premissa a construção das cidades, que conforme Mumford, segue “um rigoroso conceito de ordem matemática”, pois era preciso lutar contra as conseqüências de um universo citadino que crescia em meio à desordem e à destruição. Tornou-se imprescindível, além de construir as infra-estruturas baseadas numa ordem, respeitar a ciência que garantiria a salubridade e a higiene, que nessa época eram raras, não só nos espaços pobres, mas também nas habitações da elite. Sendo assim, era preciso armar um

---

<sup>103</sup> FREUD, S. O mal-estar na civilização. In: **Obras completas**. Rio de Janeiro: Imago, 1969. p. 112-114.

<sup>104</sup> Ibid., p. 113.

contra-ataque aos resultados do “progresso”, começando pela “arte do saneamento ou da higiene pública”.<sup>105</sup>

Da mesma forma que em Nova York e em outras cidades da época sentia-se a necessidade dessas reformulações urbanas, todo o Ocidente foi levado a uma revisão dos conceitos dos planos da reorganização da *urbs*. Revisão impulsionada, principalmente, pelas novas necessidades da elite de mais espaço para os jardins de suas residências, ar puro, fornecimento de água, enfim, uma cidade ligada aos compromissos do luxo e da busca de conforto tão em voga na época.

Acompanhando as transformações espaciais da cidade, os valores elitistas no campo sociocultural também estavam impregnados de idéias civilizadoras; buscava-se um reordenamento dos valores do bem viver em sociedade, norteado por normas de civilidade fundamentadas nos moldes europeus. Os habitantes das cidades, que a cada dia tinham seu número aumentado, precisavam se urbanizar, precisavam aprender a viver nesse ambiente citadino regras de educação, de urbanidade. Então, junto à racionalização dos espaços, há também uma modelação dos comportamentos.

Dessa forma, outro aspecto do progresso, ligado irremediavelmente à civilização, seria o cuidado com as condições morais e espirituais do homem. Sendo uma das metas do progresso a perfeição da natureza humana, seria preciso priorizar os relacionamentos ensinando a humanidade a conviver em sociedade. E isso se faria num primeiro momento mediante a aprendizagem do controle dos instintos, como diria Elias, das “boas maneiras”, e, num segundo momento, num âmbito maior, por meio da organização e da intervenção do Estado e suas exigências legais.<sup>106</sup>

Assim, para viver nessa sociedade urbana e socialmente complexa, num tecido social formado por interdependências entre seus componentes, sentiu-se a necessidade da reorganização das maneiras. Nesse sentido, é importante resgatar o

---

<sup>105</sup> MUMFORD, L. **A cidade na História** : suas origens, transformações e perspectivas. São Paulo: Martins Fontes, 1998. p. 487-513.

<sup>106</sup> FREUD, op. cit., p. 115-128.

pensamento de Elias, quando coloca que: “Toda essa reorganização dos relacionamentos humanos se fez acompanhar de correspondentes mudanças nas maneiras, na estrutura da personalidade do homem, cujo resultado provisório é nossa forma de conduta e de sentimentos ‘civilizados’”.<sup>107</sup>

Desse modo, implementa-se todo um aparato de regras de “boa educação”, um código que deve ser seguido pelas classes que desempenham as funções sociais mais importantes. Esses preceitos de conduta social podem ser, em determinadas fases do processo civilizador, além de elementos diferenciadores, instrumentos de poder.

Uma das primeiras medidas nesse sentido seria, na sociedade brasileira da época, rejeitar os costumes populares regionais de tal forma que qualquer pessoa de “bem” não gostaria de ser flagrada em situações consideradas como “não-civilizadas”. No Brasil, na virada do século, a ordem era afastar-se de tudo que remetesse a um tempo “primitivo” e “incivil”. Era preciso ligar-se ao polimento das atitudes sociais em busca de uma diferenciação das pessoas das categorias mais baixas, não somente “[...] nos sinais externos de *status*, mas também na fala, nos gestos, nas distrações e maneiras”.<sup>108</sup>

A esse esforço civilizatório deveria corresponder uma série de mudanças nas estruturas das cidades: “Ordenar o espaço, disciplinar usos, controlar e regular hábitos”.<sup>109</sup> No centro desse clima, civilização e modernidade tornaram-se palavras de ordem. Conforme Ângela Costa e Lilia Schwarcz afirmam sobre esse período: “O Brasil entrava no novo século XX tão confiante como as demais nações: nada como imaginar que seria possível domesticar o futuro, prever e impedir flutuações”.<sup>110</sup>

---

<sup>107</sup> ELIAS, op. cit., p. 195.

<sup>108</sup> ELIAS. op. cit., 1990, p. 251.

<sup>109</sup> DE BONNI, M. I. M. **O espetáculo visto do alto : vigilância e punição em Curitiba (1890-1920)**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1998. p. 25.

<sup>110</sup> COSTA, Â. M.; SCHWARCZ, L. M. **Virando séculos : 1890-1914**. No tempo das certezas. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. p. 12.



Vivia-se um tempo em que se apostava nas verdades absolutas, em normas morais rígidas, em modelos capazes de conferir distinção, normas que seguidas seriam capazes de assegurar a escolha do “certo” em detrimento do “errado”. Era uma mistura do avanço com o progresso. “Era essa face brilhante do teatro da modernidade que o Brasil pretendia acompanhar, já que não era possível tomar a dianteira. [...] trazer a sensação de que o país estava em harmonia com o progresso e a civilização mundiais”.<sup>111</sup>

Desde a chegada da Família Real no Brasil no início do século XIX reconheceu-se a necessidade de transformações no espaço urbano e uma “civilização” das condutas. O desenvolvimento do comércio e a intensificação da vida social tem como pano de fundo a “europeização” dos costumes. Era imprescindível “[...] igualar-se à burguesia europeia e à aristocracia portuguesa, era preciso que a ‘boa sociedade’ adotasse valores e modos europeus, civilizando os costumes, eliminando os ares coloniais”.<sup>112</sup> Enquanto buscava enquadrar-se aos padrões europeus, a “boa sociedade” brasileira manifestava, por meio do vestuário, dos gestos e maneiras, o quanto se diferenciava dos outros estratos da sociedade. Quanto mais se abandonavam os hábitos coloniais, mais se identificavam com os europeus.

Uma nova sociabilidade se impunha aos novos centros urbanos, em especial ao Rio de Janeiro, então capital do Reino, obrigando a uma civilização dos costumes e como veículo de ensinamento dessas novas condutas tem-se os manuais de etiqueta e civilidade. Em especial na segunda metade do século XIX, no bojo do processo de europeização dos costumes, as boas maneiras em sociedade tornam-se veículo de distinção, diferenciação e integração social. Em meio a esse quadro, a adoção de modelos estrangeiros, em especial franceses (nesse momento a França já havia se tornado modelo de bom gosto e elegância), marca uma importante fase do processo civilizador, no qual se destacam os cuidados com a higiene, a correção dos modos, as boas maneiras à mesa e a adequação e distinção das

---

<sup>111</sup> Ibid., p. 25-27.

<sup>112</sup> RAINHO, op. cit., p. 15.

formas de vestir. Enfim, tudo o que diz respeito ao polimento dos costumes e ao refinamento do gosto servem para definir e caracterizar os membros de uma determinada categoria social.

A partir de 1870 mudanças significativas podem ser observadas em âmbito nacional, transformações socioeconômicas, urbanísticas, físicas e demográficas. A modernidade se instalava lentamente com seus avanços científicos (biologia, medicina, higiene, profilaxia) e tecnológicos (veículos automotores, telégrafo, telefone, iluminação elétrica, cinema, e uma ampla gama de utensílios domésticos).

Estamos falando de uma sociedade em transformação, uma vez que no final do século XIX as elites rurais se urbanizam, colocando em prática estratégias que garantiam sua distinção como categoria. Com isso, muitas cidades, em especial Rio de Janeiro e São Paulo, irão sofrer uma espécie de nova configuração de seu espaço urbano. Ruas, praças e becos eram remodelados ou desapareciam numa cruzada em nome da civilização. Regiões são ocupadas, tornando-se nobres, medidas são tomadas para garantir o comportamento tido como ideal nos espaços públicos.

Essa nova configuração das cidades traz consigo marcas das distâncias sociais. Para Schpun, “[...] os lugares onde vivem e circulam as elites são testemunhos do sucesso econômico de uma oligarquia vitoriosa e conquistadora, que constrói para si mesma, e a seus olhos, uma cidade verdadeiramente moderna. Trata-se de provê-la de todos os equipamentos, de lazer ou outros, que permitam aos membros do grupo dominante reconhecerem-se e orgulharem-se de sua obra”.<sup>113</sup>

A força civilizatória estava arraigada em uma sociedade que acreditava estar vivendo um tempo de progresso material e moral irrevogável, não no sentido negativo do termo, mas sim no bojo de um otimismo inquietante. Os ventos da prosperidade sopravam trazendo novos modismos, entretanto a oposição entre as classes tornava-se tênue. Numa sociedade urbana e moderna que oferece aos indivíduos as mesmas possibilidades, é

---

<sup>113</sup> SCHPUN, M. R. *Beleza em jogo: cultura física e comportamento em São Paulo nos anos 20*. São Paulo: Boitempo, 1999. p. 19.

necessário encontrar formas de distinção. É em meio a uma sociedade como esta que a elite acrescenta à elegância das maneiras um “não sei quê”, um *savoir vivre*.

Ao longo do século XIX a separação entre as classes vai se tornando cada vez menos rígida. Falamos de uma sociedade que se democratiza sob os auspícios de uma Revolução Francesa que aboliu privilégios e possibilitou que todos caminhassem livremente pelos espaços sociais, até então restritos à aristocracia. Vê-se, então, ser plausível o movimento contínuo de ascensão e queda quebrando o paradigma da fixidez da estrutura social, trazendo consigo a até então inaceitável mobilidade.

No entanto, é importante levar em conta o que diz Gilda de Mello e Souza sobre este contexto. Para ela, sociedades recentes como o Brasil desse período, os grupos ainda não se encontravam “suficientemente caracterizados, diferenciando-se entre si por uma tradição de usos, costumes e maneiras próprias, a posse da riqueza é a grande modificadora da estrutura social”.<sup>114</sup> No entanto, completa ela, não é a posse do dinheiro que garante a subida dos indivíduos, pois o que “distingue as classes entre si é menos a riqueza que a sua utilização, como também porque a realidade das mesmas reside de maneira bastante nítida num julgamento de opinião – o homem não vale pelo que tem mas pela consideração que goza”.<sup>115</sup> Sendo pois a riqueza apenas um dos elementos, não menos importante é claro, que compõem a “classificação” dos indivíduos, considerando também a família, a situação social e seu desempenho na vida mundana.

Nesse contexto em que se consolidava um mundo de acordo com uma ideologia de uma sociedade industrial, também é importante visualizar a ascensão dos imigrantes que contribuem para esse processo de modernização da cidade, participando do “espetáculo” de transformações que passam as cidades brasileiras a partir da segunda metade do século XIX.

---

<sup>114</sup> SOUZA, G. de M. e. **O espírito das roupas: a moda no século dezenove**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987. p. 114.

<sup>115</sup> *Ibid.*, p. 115.

Junto aos empreendimentos gerados com a produção cafeeira que haviam transformado São Paulo em um importante centro urbano, “fazendeiros e negociantes estrangeiros tornaram-se corretores (fornecedores de crédito), exportadores, banqueiros, importadores, empenharam-se na construção de estradas de ferro e máquinas para beneficiamento, ensacamento e triagem de grãos de café”.<sup>116</sup>

O comércio representou uma importante forma de ascensão social para os imigrantes. Muitos deles transformaram-se em comerciantes abastados e passaram a integrar a “boa sociedade” dos centros urbanos. Mas, além da prosperidade nos negócios, outras atividades garantiram espaço e reconhecimento social a esses imigrantes. No caso de São Paulo, diz Márcia Padilha: “A construção de mansões na avenida Paulista, clubes refinados e outras iniciativas que colaboravam com o aparelhamento urbano, conferiam prestígio aos imigrantes afortunados que, dessa maneira, passavam a integrar ao lados das elites locais, a ‘aristocracia’ paulistana (...)”.<sup>117</sup>

Essa reflexão traz a possibilidade de se compreender por que numa sociedade de desempenho como a que também se transformou o Brasil na virada do século XX manuais de etiqueta e civilidade continuaram a ser consumidos.

No final do século XIX o Brasil vai passar, como já foi dito anteriormente, por profundas transformações. Estamos nos referindo a uma sociedade recém egressa de uma monarquia escravista. Entramos num período republicano que toma o sentido de veículo do tão almejado progresso. Crescem os desejos de prestígio e de distinção, e em meio a tudo isso, o polimento das maneiras encontrará inúmeras estratégias que garantem a visibilidade de tais valores.

Por outro lado, se nos centro urbanos o consumo de bens e o requinte das maneiras tornam-se símbolos do *grand-monde*, para Gilda de Mello e Souza, “[...] no campo, onde o vínculo comunitário e o grupo suficientemente pequeno, é através do

---

<sup>116</sup> PADILHA, M. **A cidade como espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20.** São Paulo: Anablume, 2001. p. 19.

<sup>117</sup> PADILHA, op. cit., p. 68.

conhecimento efetivo da história de cada um – de sua história familiar, econômica ou social que situamos o indivíduo nesta ou naquela classe. (...) Na aparência dessas pessoas nada revela a posição social de destaque, a qualidade de ricos proprietários rurais”.<sup>118</sup> Os valores são outros, a posse de grandes extensões de terra e de um grande número de escravos, por exemplo. No entanto, no final do século XIX, com a efetiva urbanização, os símbolos da situação rural também vão ser afetados pelos protótipos da vida na cidade.

À medida que os senhores rurais passam a estabelecer contatos mais próximos às cidades, muitas vezes passando a morar em ambiente urbano, ou então apenas mantendo contato mais amigável em visitas periódicas, eles passam a perder sua identidade de classe, sofrendo o que Gilda de Mello e Souza chamou de “desnívelamento fatal”. “Longe dos conhecimentos de vizinhança, nos quais se assenta em grande parte o sentimento de sua posição social, dissolve-se no anonimato da massa citadina”.<sup>119</sup> No impulso de identificação com as classes mais altas, o controle apurado dos gestos transforma-se numa das maneiras mais eficazes de distinção.

Assim como a moda, analisada por Gilda de Mello e Souza, as boas maneiras tornam-se, nos centros urbanos brasileiros a partir do século XIX, um dos aparelhos mais eficazes de integração, desempenhando um importante papel padronizador, concedendo ao indivíduo uma identificação com os elementos de seu grupo social, bem como distinguindo-o da massa populacional.

Nessa sociedade, na qual está presente o afrouxamento de barreiras, pois se tornou possível ascender e descer socialmente, é preciso buscar novos símbolos que garantam a diferenciação e a valorização do pertencimento a uma elite. A posse do dinheiro permitiu adquirir bens de consumo, ícones da modernidade e é nesse momento que se criam novas barreiras entre as classes, dificuldades ainda maiores do que as impostas pela ostentação da riqueza pelo consumo conspícuo tornam-se evidentes, é

---

<sup>118</sup> Ibid., p. 118-119.

<sup>119</sup> Ibid., p. 122.

preciso polir as maneiras. “A distinção econômica do luxo cede lugar à distinção estética da elegância. [...] o olhar apurado tem de distinguir a *femme comme il faut* da burguesa, o aristocrata do homem rico das finanças, e mesmo a nobreza antiga da nobreza do Império”.<sup>120</sup>

Os jantares formais ou informais propiciam momentos preciosos. Uma mesa compartilhada possibilita a aproximação de elementos oriundos de diferentes grupos e camadas sociais e encerra, dentro de um espaço restrito, o convívio entre pessoas de diferentes origens, configurando-se em um momento de exceção. Por isso, cada gesto é analisado pelos demais. Nesse espaço, um deslize eventual pode transformar-se em um elemento que denigre a imagem do conviva, assim como uma atitude de controle absoluto e de naturalidade calculada diante das mais diversas situações elevam-no imediatamente aos olhos dos outros. Tal como a festa, o banquete adquire a qualidade de permitir que o jogo social aconteça, jogo no qual as qualidades pessoais de cada um evidenciam os atributos de sua classe, favorecendo a identidade e o reconhecimento mútuo.

Esse cenário urbano em constante desenvolvimento recebeu os manuais de civilidade, de administração do lar e livros de cozinha que constituem as fontes do presente trabalho. Orientadores de uma estética comportamental, certamente serviram como parâmetro aos distintos habitantes das cidades que se encontravam no cotidiano das recepções que se desenrolavam nas salas de jantar, palcos dos espetáculos do bom comportamento, do exercício efetivo da arte da conversação, da etiqueta, do bom convívio social, enfim, do jogo dos poderes.

---

<sup>120</sup> Ibid., p. 134-137.

## **CAPÍTULO 2**

### **DA CORTESIA À POLIDEZ: A SOCIEDADE TEM SUA GRAMÁTICA**

A história das maneiras à mesa está diretamente relacionada às regras de comportamento social. Essa história envolve não somente a questão da etiqueta, mas também diz respeito à moral, ou seja, à ética, ao valor interno dos indivíduos e aos aspectos externos que se revelam nas suas relações com os outros.

Segundo Daniela Romagnoli: “Todas as sociedades, em todas as épocas, estabeleceram princípios que regiam as relações entre os grupos e os indivíduos”. Apesar de nem sempre emanarem do Estado, alguns desses princípios impunham regras que se não fossem seguidas implicariam em sanções, que iam da exclusão a desaprovação daqueles que não as respeitavam.<sup>1</sup>

Tanto é assim que, antes mesmo do uso da imprensa na Europa, já havia manuscritos latinos, franceses, ingleses e italianos que descreviam, em versos fáceis de memorizar, as boas maneiras. Nesse tempo ainda não se falava em civilidade ou em decoro, mas em cortesia.

Somente a partir do século XVI é que as boas maneiras começam a ser compiladas em códigos de conduta escritos, que passam a definir como cada um deveria se comportar nas diversas circunstâncias da vida: regras concernentes à higiene do corpo; ao comportamento em sociedade; às atitudes perante as funções corporais; às maneiras à mesa, entre outras.

A aprendizagem das regras adequadas de comportamento social, dentre elas a conduta à mesa e diante dos alimentos, constituiu-se, a partir de então, num código próprio de sociabilidade capaz de distinguir. O refinamento dos gestos, das maneiras, a busca pelo luxo, e pelo requinte e a valorização do belo tornaram-se requisitos capazes de propiciar a distinção aos que habilidosamente soubessem se portar “adequadamente”.

---

<sup>1</sup> ROMAGNOLI, op. cit., p. 496.

## 2.1 BOAS MANEIRAS E OS CÓDIGOS DE COMPORTAMENTO: A TRAJETÓRIA DA GRAMÁTICA

Desde há muito tempo ouve-se falar sobre as boas maneiras e os manuais que as codificaram. Mas quando esses códigos surgiram? Quais as características e preocupações que apresentavam?

Até a Idade Média as principais normas de conduta chegavam às pessoas através de pequenas trovas ou provérbios fáceis de memorizar. Explorando esse gênero, alguns tratados manuscritos faziam referências sobre a arte da convivência.

De acordo com Margaret Visser: “Os livros medievais sobre boas maneiras – primeiro em latim e, mais tarde, em italiano, francês, alemão e outros idiomas vernáculos – eram melodias simples e versos rimados, escritos para serem facilmente memorizados”.<sup>2</sup> É preciso lembrar que, antes do advento da imprensa, os livros eram bastante raros e caros, dificultando a sua aquisição.

Desde a Antiguidade grega existia um tipo de literatura pedagógica que visava ensinar “bons modos”. Preceitos como os da temperança, sobriedade e de sociabilidade já estavam presentes nos “Versos dourados”, de Sólon e Pitágoras; no “De officiis”, de Cícero; e no “Tratado da educação da juventude”, de Plutarco. Sem falar nos famosos dísticos da Escola de Salerno, que foram muito difundidos na Idade Média e mesmo durante a Renascença.

Dentre as obras que circulavam a partir do século XIII na Europa podemos citar um manual atribuído a Catão, o velho, chamado simplesmente de “Catão”, que parece ter tido um papel bastante importante, devido ao número de obras que irão imitá-lo mais tarde; “El libro del Infante”, uma coletânea de preceitos religiosos e morais escrita em espanhol, no século XIV, pelo príncipe don Juan Manuel; um tratado em latim, o “De educatione liberorum et eorum claris moribus libri sex”, de Maffeo Vegio, que data do século XV; em francês, o “Doctrinal du temps présent”,

---

<sup>2</sup> VISSER, op. cit., p. 61.



mais conhecido como “Doctrinal de court”, em que o poeta Pierre Michault narra, sob forma satírica, a maior parte dos costumes do século XV.<sup>3</sup>

Nessa época, os tratados especiais para instrução de noviços em mosteiros, ou para instrução de jovens em colégios já faziam menção às boas maneiras em geral. Mas até então nenhum desses livros tinha demonstrado grandes preocupações em escrever de forma original sobre o assunto. Suas intenções eram trazer preceitos tradicionais sobre como desempenhar os comportamentos socialmente aceitos, bem como lembrar tudo aquilo que deveria ser evitado.

Erasmus e sua “A civilidade pueril”, de 1530, é considerado o primeiro a ter a iniciativa de compilar, com ordem e método, os preceitos de conduta que lhe pareciam mais importantes naquele momento.

Nesse período, a civilidade, lembra Elias, não se referia somente às maneiras, mas ao próprio significado de uma época de formação dos costumes ocidentais. Relacionava-se igualmente a um momento de consolidação das nacionalidades por meio de pontos em comum, como uma mesma língua, uma mesma religião. Tendo surgido numa época de reagrupamento social, foi capaz de trazer consigo as marcas de uma sociedade em transição, de decadência de uma velha nobreza de cavaleiros feudais formada por uma aristocracia de corte.<sup>4</sup>

Para Elias, foram justamente as lacunas deixadas por essa transição que permitiram a um homem como Erasmus não apenas estabelecer-se socialmente, mas também ter a oportunidade de prescrever, com sinceridade, franqueza e autoridade, regras e maneiras que deveriam permear essa nova sociedade que se formava e da qual ele fazia parte. Dessa forma é que se refere Alcide Bonneau quando diz que “‘A civilidade pueril’ parece ser uma crítica meticulosa desses costumes grosseiros de que Erasmus se queixara durante toda a sua vida”.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> BONNEAU, A. “Os livros de civilidade desde o século XVI”. In: **A civilidade pueril**. Lisboa: Estampa, 1978. p. 29.

<sup>4</sup> ELIAS, op. cit., 1990, p. 67.

<sup>5</sup> BONNEAU, op. cit., p. 33.

Elias ressalta que, conscientemente ou não, Erasmo deu , através de seu tratado, “uma nova nitidez e força” à palavra “civilitas”, bastante comum e antiga, expressando assim uma necessidade da época. A partir de então derivaram-se dela as palavras “civilité” no francês, “civility” no inglês, “civiltà” para o italiano e “Zivilität” para o alemão, todas relacionadas ao contexto e significado erasminiano.<sup>6</sup>

Dessa forma, o conceito de civilidade significa e traduz toda uma sociedade que se delineia a partir do final da Idade Média Ocidental. E é a partir dessa idéia que se deve compreender a importância da obra “A civilidade pueril” como sendo uma obra de referência que marcou um ponto importantíssimo na longa trajetória do processo civilizador.

Na verdade, Elias quer chamar atenção para o fato de que, ao estudar uma obra como essa, é preciso perceber que sua análise é mais importante como “sintoma de mudança, uma concretização de processos sociais”, do que como “fenômeno ou obra isolada”. Pois, “acima de tudo é a sua ressonância, a elevação da palavra-título à condição de expressão fundamental de auto-interpretação da sociedade européia, que nos chama atenção para o tratado”.<sup>7</sup>

O tratado de Erasmo versa basicamente sobre o comportamento das pessoas em sociedade e do decoro corporal externo. Ele o dedicou a Henri de Bourgogne, príncipe de Veere, e neto de Anne de Borselen, marquesa de Nassau (senhora que havia sido protetora de Erasmo na sua juventude, financiando-lhe seus estudos de teologia em Paris). Embora encaminhado a um menino nobre, não trazia a intenção de dirigir-se somente àquela categoria social, muito ao contrário, considerava importante que todos tivessem acesso aos preceitos ali contidos, observando cuidados especiais em relação aos gestos, atitudes, posturas, revelando, assim, uma preocupação do homem por inteiro. Nas palavras de Elias: “Erasmo não vê seus preceitos como dirigidos a uma classe particular. Não atribui ênfase especial a distinções sociais, se ignoramos a crítica ocasional a camponeses e pequenos negociantes. É precisamente

---

<sup>6</sup> ELIAS, op. cit., 1990. p. 69.

<sup>7</sup> Ibid., p. 69.

essa falta de orientação social específica nos preceitos, sua apresentação como regras humanas gerais, que lhe distingue o tratado dos que o sucederam na tradição italiana e, especialmente francesa”.<sup>8</sup>

Outro ponto importante a ser ponderado na obra de Erasmo é o fato de o filósofo ter aconselhado a observação dos que estão em volta como uma prática da “civilidade”. O que, para Elias, prenunciaria “uma nova relação entre um homem e outro, uma nova forma de integração”.<sup>9</sup> E é justamente essa nova tendência marcada pela observação de si mesmo e dos outros que assume um sentido mais forte.

A partir do século XVI a sociedade européia apresentará uma hierarquia social bem mais rígida, com uma nova aristocracia, formada por pessoas de origens sociais diversas, exigindo, por isso, a necessidade de códigos que retratassem um comportamento social mais uniforme, principalmente no intuito de garantir as insígnias de uma classe. Muitas das atitudes que até a Idade Média eram em grande medida toleradas, passam a ser exigidas, aumentando o nível de coação entre as pessoas. Isso pode ser observado pelo crescente interesse e preocupação das pessoas em ser “civis”, adequando maneiras, controlando gestos e garantindo para si um “bom” convívio entres seus iguais.

À medida que aumentam as pressões e o controle social exercido sobre essa nova aristocracia, os códigos de comportamento vão se tornando mais rigorosos. E é nesse contexto que também vão ser escritos dois outros títulos que versam sobre as civilidades: “O cortesão”, de Baltasar Castiglione, em 1528 (dois anos antes de “A civilidade pueril” de Erasmo) e o “Galateo”, de Giovanni della Casa, em 1558. O que essas obras têm em comum é justamente o fato de, ao contrário da que foi escrita por Erasmo, serem dirigidas de forma particular à aristocracia. Destacavam, segundo Visser, “a raridade, a elegância, o bom gosto inato do cortesão ideal. Não se aprendem esses encantos, as pessoas simplesmente os possuem e, ao vê-las, logo os

---

<sup>8</sup> ELIAS, op. cit., 1990, p. 88.

<sup>9</sup> Ibid., p. 90.

identificamos; nós os reconhecemos em nós mesmos e naqueles com quem preferimos nos associar”.<sup>10</sup>

Castiglione foi diplomata a serviço de Urbino, Mântua e do Vaticano e um escritor de grande reputação literária. É considerado um divulgador de preceitos que a aristocracia europeia procurava conhecer no século XVI. Seu livro não deve ser considerado somente como um manual de cortesia, mas um título que marcou a tendência de uma nova literatura cortesã. Apresentando uma proposta diferente da de Erasmo, o autor constrói um texto em forma de diálogo, a partir do qual aristocratas da corte do duque de Urbino conversam sobre os valores e as normas de seu cotidiano social.

O livro começa com uma reunião de um grupo de aristocratas que, inspirados pelo tédio, resolvem iniciar um jogo cuja principal proposta seria definir o perfil do cortesão ideal. À medida que se desenrola o jogo, cada participante vai expondo suas convicções, chegando todos a um mesmo ponto: o cortesão ideal é aquele que possui de nascença o talento exigido para se viver nas cortes européias.

“O cortesão” converte-se, assim, em um manual do perfeito cavalheiro renascentista, que, cumprindo com as exigências da época, seria: culto, elegante, hábil e um perito no uso das armas. O livro também faz referência à imagem esperada de uma dama de palácio, que, devendo ser como o cortesão, precisa deixar transparecer apenas graça e virtudes morais. Necessitam, portanto, tanto o cortesão como a dama de palácio, repudiar os comportamentos fúteis e excessivos, atitudes menos caridosas e egoístas, bem como gestos e posturas presunçosos e vaidosos.

Segundo Revel, a obra de Castiglione não é um manual pedagógico, pois é apresentada como um livre diálogo entre iguais, por isso seus personagens não precisam preocupar-se com quaisquer regras ou restrições, eles conhecem e reconhecem o desempenho da civilidade. Também tem conhecimentos sobre critérios formadores dos verdadeiros cortesãos, os valores externos reconhecidos a partir da observação dos favores do rei, e a estima entre seus pares, bem como os valores

---

<sup>10</sup> VISSER, op. cit., p. 69.

internos, resultado da soma de talento e berço. Dessa forma, em Castiglione a norma torna-se distintiva, “as boas maneiras repousam na convivência de um grupo fechado que é o único dono dos critérios da perfeição”.<sup>11</sup>

“O cortesão” obtém um êxito imediato nas cortes européias do século XVI ao mostrar, mais que a realidade e valores de sua época, as aspirações das classes altas a uma vida elegante e bela.

Giovanni della Casa, um prelado florentino, autor de “Galateo”, assim como Castiglione, acreditava que o desempenho social não é resultado somente da aprendizagem, pois considera a civilidade como algo que é inato, não podendo, pois, ser aprendida.

“Galateo” foi escrito na perspectiva de um cavalheiro mais velho que instrui e educa um jovem no discurso social e civil. Ensina sobre o comportamento apropriado, as maneiras e hábitos adequados ao discurso e às várias coisas que devem ser evitadas em sociedade.

Nessa obra, della Casa oferece conselhos para a aquisição de virtudes como a modéstia, a destreza individual, a completude e a capacidade. E, sobretudo, fornece preceitos para o sucesso num mundo baseado, não em princípios abstratos, mas na experiência. Ao analisar os comportamentos, aponta aqueles que agradam e os que desagradam. O exagero, para ele, é sempre desagradável, pois acredita que as atitudes devem ser comedidas e equilibradas.

Para della Casa, a expressão e a opinião de todas as ações, atitudes e imagens externas ou públicas, são uma reflexão do interior do homem. O autor valoriza a habilidade daquele que se faz querido por todos e aconselha que, para conseguir isso, é preciso não ir contra os costumes praticados no lugar onde se vive e ressalta as vantagens do desenvolvimento de atitudes adequadas, dizendo: “E se os modos agradáveis e gentis têm força para provocar a benevolência daqueles com os quais

---

<sup>11</sup> REVEL, J. “Os usos da civilidade”. In: **História da vida privada**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v 3. p. 194.

convivemos, os modos boçais e rudes, ao contrário, incitam os outros a nos odiar e desprezar”.<sup>12</sup>

Contemporâneos dos livros de della Casa e de Castiglione, outros manuais de civilidade circularam pela Europa nos séculos XVI e XVII<sup>13</sup>. De acordo com Revel, a maioria deles, em linguagem pedagógica, invade também as escolas, servindo tanto à aprendizagem das maneiras em geral como ao ensinamento da leitura e da escrita. No final do século XVII, com o intuito de adestrar os corpos, os manuais impõem uma prática de policiamento nas escolas católicas, transformando os preceitos de Erasmo em um dos “instrumentos de uma disciplina sistemática e autoritária”.<sup>14</sup>

A partir de 1600 multiplicam-se os títulos que tratam das civilidades. Baseados ou não nos preceitos erasminianos, a maioria deles usa a relação da aprendizagem das boas maneiras com a moral, considerando sempre como ponto fundamental o respeito em relação aos outros, característica que é ainda marcante nos manuais contemporâneos. Nota-se também que a publicação desses livros não tem como alvo somente o público escolar, mas todos que mostrem interesse ou necessidade em aprender as boas maneiras.

De acordo ainda com Revel, com o passar do tempo esses manuais deixam mais e mais transparecer a preocupação da construção individual em relação ao outro, o que poderia ser chamado “o triunfo das aparências”. Uma inquietação em prescrever as atitudes que podem ser levadas a público torna-se uma constante. Vê-se, com isso,

---

<sup>12</sup> DELLA CASA, G. *Galateo ou dos costumes*. São Paulo: Martins Fontes, 1999. p. 5.

<sup>13</sup> A primeira tradução de “O cortesão” de Castiglione para o francês data de 1585, sob o título “Le parfait courtisan”. Em 1537 foi traduzido como “Les quatre livres du courtisan”. No século XVII, para ser mais preciso em 1690, “O cortesão” recebe o título mais longo de: “Le parfait courtisan et la dame de Cour, ouvrages également avantageux pour réussir dans les belles conversations, et pour former les jeunes personnes de qualité de l’un et l’autre sexe”. Já mostrando a tendência desse período em diante em pelo título descrever-se a matéria. Também é verificada uma tradução de “Galateo” para o francês em 1615, sob o título *Le Galatée / premièrement composé en italien par Jean de La Casa; et depuis mis en Français, latin, allemand et espagnol*. In: <http://gallica.bnf.fr/scripts/ConsultationToutex>. Acesso em 03/03/2003.

<sup>14</sup> REVEL, op. cit., p. 180.

um corpo que se torna cada vez mais refém das boas maneiras, pois, como diz Revel, é sobre ele (o corpo) que “as normas de civilidade se exercem com maior rigor”.<sup>15</sup>

Os manuais do século XVII deixam bem claro seu maior objetivo, ensinar um convívio adequado na corte, especialmente na França, onde essas obras se dirigem com mais clareza e em maior número àqueles que desejavam se aproximar da vida da sociedade de corte e de todo o prestígio que ela representava e oferecia.

São exemplos as obras : “O guia dos cortesãos”, de Nervèze, de 1606; o “Tratado da corte”, de Refuge, de 1616; o “O honesto homem ou a arte de agradar à corte”<sup>16</sup>, de Nicolas Faret, de 1630; “O novo tratado da civilidade que é praticado na França entre as pessoas honestas”, de 1671, escrito por Antoine Courtin, este último trazendo uma particularidade importante ao preocupar-se tanto com os leitores freqüentadores da corte, quanto àqueles que, mesmo sem desejar freqüentá-la, deveriam conhecer e praticar suas maneiras.

A obra de Courtin, diz Revel, representa, por um lado, um momento valioso na trajetória dos manuais de civilidade ao submeter seu público a uma sociedade hierárquica. Por outro, afirma que tudo se aprende, levando a crer que “em matéria de civilidade é preciso converter o adquirido em inato, a lição em dom”.<sup>17</sup> Idéia que se contrapõe aos ensinamentos de della Casa e de Castiglione por acreditarem ambos em ser a civilidade matéria inata, isto é, o que se pode fazer é somente deixar vir à tona as habilidades sociais.

Sob a influência moral de Courtin foi publicado, em 1703, as “Règles de la bienséance de la civilité chretienne”, de Jean-Baptiste de La Salle, que se diferencia da obra de Erasmo em dois pontos: primeiro, porque não desejava orientar as crianças a

---

<sup>15</sup> Ibid., p. 188.

<sup>16</sup> Obra adaptada por Faret a partir de “O cortesão” de Castiglione, acrescentando reflexões de Montaigne. Procura construir o chamado “homem honesto”, que seria um bom guerreiro, bom amante e um bom cristão, comprometido com os valores morais. A isso soma a capacidade do controle de si mesmo, de se adaptar à sociedade mundana e de brilhar por meio da conversação e o senso da justa medida. Deve se mostrar sempre tolerante e honesto, para isso é preciso cuidar-se com os excessos para que não caia no pedantismo. Sensível que é, mostra-se lúcido diante das falhas humanas. E defende por fim que a honestidade do homem é fruto de seus próprios méritos e não do nascimento.

<sup>17</sup> REVEL, op. cit., p. 200.

partir de preceitos gerais necessários de sociabilidade; segundo, porque, sendo um manual prescritivo, valoriza uma aprendizagem que se efetua essencialmente na escola e não em família. Tornando a aprendizagem sistemática, o livro de La Salle passa a ser uma das bases da formação escolar. Esse modelo pedagógico encarnado no ensino das civilidades persiste até o século XIX.

A partir de meados do século XVIII a trajetória dos manuais de civilidade vive um paradoxo: ao mesmo tempo em que cresce seu êxito, diminui a posição da civilidade. Segundo Revel, isso se deve principalmente ao fato de sua hesitação diante de duas posições: “um modelo válido para todos e um sistema de conivências que distingue o pequeno número”, o que é verificado em alguns títulos que, na virada do século XVII para o XVIII, se preocupam em resguardar o estilo da elite cada vez mais ameaçada pelos círculos burgueses. Um exemplo disso é o tratado elaborado em 1693 por F. Calières, “Do bom e do mau uso nas maneiras de expressar-se. Dos modos de falar burgueses; em que diferem daqueles da corte”.<sup>18</sup>

Percebemos que, principalmente na segunda metade do século XVIII, para muitos a civilidade havia perdido o sentido humanista de Erasmo, convertendo-se numa máscara, numa simples aparência que podia ser construída artificialmente e por isso mesmo passível de ser desmascarada. É preciso estar atento à verdadeira civilidade, portadora dos bons preceitos cristãos, prevenindo-se, então, da falsa civilidade, símbolo da afetação enganosa.

Sob esses auspícios é que surge a figura de Rousseau, que critica e denuncia os excessos do comportamento polido como um grande agente da corrosão das relações humanas. O personagem “Emílio” retira-se do mundo para aprender a nele viver. Essa tendência é percebida pelos novos rumos tomados pela educação das elites francesas, que passam a acreditar que é no seio da família que se aprendem os valores morais e as regras de convívio social, verificando-se um retorno das influências erasminianas.

---

<sup>18</sup> Ibid., p. 203.



A partir de então, os manuais sofrem o desafio de cumprir duas missões: preservar a importância dos velhos gestos e ao mesmo tempo se preparar para as novas condições sociais, políticas e econômicas, principalmente diante de um tempo pós-Revolução Francesa. Soma-se a isso o compromisso com a ética e a moral, sob pena de serem considerados simples artifícios sociais, nada mais que vestígios de um mundo que não existe mais. É preciso que os manuais de civilidade se transformem.

É sob essas novas tendências que os manuais do século XIX tomam para si o compromisso de oferecer conselhos sobre refinamentos nesse mundo que se propõe democrático, embora sob as inspirações dos ideais de simplicidade e igualitarismo transpareçam um repúdio à afetação, uma falta de incentivo à rigidez, à pompa e ao luxo exagerado. E não se mostram diferentes os tratados do século XX, pois como diz Tavares de Miranda, em 1965, “o segredo da verdadeira elegância é a discrição”.<sup>19</sup>

A forma fácil e didática como os manuais do século XIX apresentam seus preceitos é prova dessa busca da simplificação. Destinados a todos que deles necessitassem, serviam, além de divulgadores de comportamentos considerados corretos, para o estabelecimento de uma ordem e uma democracia, marcada por uma intensa mobilidade social e por um crescente processo de industrialização e urbanização.

Esse “novo” gênero literário dedicado à “ciência da civilização” toma força na Europa e Estados Unidos, graças principalmente ao crescimento dos índices de alfabetização e ao crescimento editorial. Esses códigos, na verdade, apesar da nova roupagem e sob novos auspícios, traziam consigo o desejo do estabelecimento de regras e modelos para a vida nessa nova sociedade que se delineava.

Seguindo um estilo que se tornou mais direto, esses manuais passam a privilegiar uma leitura rápida e objetiva, tornando mais fácil a consulta de temas específicos. De acordo com Lilia Schwarcz, esses manuais traziam, juntamente à civilidade, um “aumento do embaraço e da vergonha sob a forma de refinamento ou de

---

<sup>19</sup> MIRANDA, op. cit., p. 39.

civilização. É por isso mesmo que em nome da etiqueta destacavam-se as regras de higiene enquanto marcas de civilidade”.<sup>20</sup>

Em meados do século XIX esses guias foram muito bem recebidos no Brasil, frente ao que Schwarcz descreve como “uma realza isolada, em meio às demais repúblicas americanas, de um Império escravocrata que dissimulava as marcas dessa instituição e de uma nobreza recém-criada”, na tentativa de “apagar as pistas de seu caráter recente e bastante improvisado”. Pois à medida que o Segundo Império brasileiro se fortalece, as cidades tomam maior impulso e as elites rurais passam a conviver socialmente de forma mais acentuada sendo necessário um corpo de regras que as preparem para viver em sociedade.<sup>21</sup>

É o caso do “Código do bom-tom” de J. I. Roquette, que foi publicado pela primeira vez em Portugal, em 1845. De acordo com Shwarcz, as intenções do autor eram: “ensinar o ritual (de forma didática), para que ele se interiorize e pareça cada vez mais ‘natural’, explicar como agir nas mais diferentes situações de convívio social são os objetivos do guia que, escrito em português, ganha leitores fiéis, também, em meio à nobreza, recém-criada no Brasil imperial, com quem Roquette mantém contatos freqüentes”.<sup>22</sup>

Em o “Código do bom-tom”, o cônego J.I. Roquette escreve em forma de conselhos de um “gentil-homem” para seu casal de filhos, Teófilo e Eugênia, que órfãos de mãe, foram educados na França. Mas, passados dez anos, é momento de ambos retornarem a Portugal, sua terra natal. E para isso, considera o pai, são úteis os conselhos de como se portarem diante da sociedade portuguesa com a qual irão conviver. Tinha pois, a intenção de ensinar seus filhos para a “escola do mundo, o trato

---

<sup>20</sup> SCHWARCZ, L. M. Introdução. In: ROQUETTE, J.I. **Código do bom-tom : ou regras da civilidade e de bem viver no século XIX**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. p. 14. L. M. Schwarcz organizou a obra de Roquette para essa edição publicada pela Companhia das Letras. Diz ela ter suprimido alguns capítulos do código original devido ao tamanho da obra. Escolheu suprimir alguns capítulos que, segundo ela, “deixaram de apresentar interesse para o público atual, já que suas referências são todas muito datadas”. Também optou por atualizar a ortografia, embora tenha conservado expressões da época.

<sup>21</sup> Ibid., p. 29.

<sup>22</sup> Ibid., p. 16.

dos homens, comércio da sociedade; escola muitas vezes mais indulgente do que as classes dos colégios, mas algumas vezes mais exigente e mais austera do que elas”.<sup>23</sup>

Valendo-se da leitura de alguns autores nacionais e estrangeiros, bem como de sua experiência e reflexão, Roquette constrói para si uma imagem de autoridade nas orientações das boas maneiras. Autoridade que é imprescindível para o sucesso de um guia desse gênero. Sem ela não há confiança nos preceitos nele elencados. Roquette não era novo no ramo da literatura, já havia escrito outros tantos títulos, alguns relacionados à religião, outros à educação e à civilidade.

Em Roquette muito se vê dos preceitos dos manuais do século XVI. Num primeiro momento parece não restringir seu público, dirige-se a todos, homens e mulheres, encarnados nos jovens Teófilo e Eugênia. Porém, logo adiante, ao deixar entrever suas verdadeiras intenções, prenuncia que a polidez, a urbanidade e um certo bom-tom têm como principal centro de aprendizagem as cortes, e que aqueles que dominam suas regras anunciam o “ilustre nascimento e a boa criação”, deixando transparecer sua crença na qualidade natural, do talento inato somado à experiência exclusiva daqueles que têm oportunidade de conviver nas cortes.

Apesar de deixar entrever em seu discurso que as maneiras polidas são uma qualidade não só do homem exterior, mas principalmente do homem interior, ao dizer que “para ser polido é mister ser bom”, e que a polidez, “as maneiras que encantam”, vem da virtude da caridade, Roquette louva, em outro trecho, a questão utilitária do domínio dessas regras de bem viver. Aponta as vantagens de ser polido julgando que para ser aceito (condição para ele muito importante) em uma sociedade é preciso “experimentar o desejo de ser útil e agradável; e de resolver-se a fazer, para o conseguir, muitíssimas concessões e sacrifícios agradáveis aos outros”. Em nome, portanto, do comportamento polido, muitas vezes é preciso saber dissimular em lugar de ser sincero. Por outro lado, mascara esse truque ao dizer que se faz isso não em favorecimento próprio, mas em respeito ao outro e de toda uma coletividade.

---

<sup>23</sup> ROQUETTE, J.I. **Código do Bom-Tom**: ou Regras da civilidade e de bem viver no século XIX. São Paulo: Companhia das Letras, 1997p. 59. Edição organizada e adaptada por Lilia Moritz Schwarcz. O Código do Bom-tom foi publicado em Portugal pela primeira vez em 1845.

No final do século XIX e início do XX, em pleno processo de urbanização brasileira, pode-se observar a intensificação de projetos que visam ‘civilizar’ e europeizar o Brasil, começando pelas principais capitais, ou mais especificamente pelo Rio de Janeiro. A intenção de ‘civilização’ passava pelos vários momentos da vida brasileira, desde as relações políticas e econômicas, chegando às sociais. Era importante saber viver em uma sociedade em que se assistia o estreitamento dos laços sociais, período este marcado, conforme D’Incao, pela “passagem das relações sociais senhoriais às relações sociais do tipo burguês. A cidade burguesa teria sistematicamente de lutar contra comportamentos, atitudes e expressões tradicionais que eram considerados inadequados para a nova situação”.<sup>24</sup>

Em meio a um processo de modernização da cidade, resultado da constituição do Estado republicano e da implementação de novas políticas econômicas, encaram-se modificações na própria constituição das relações sociais e familiares, que passam a exigir obediência a todo um corpo de regras que buscavam antes de tudo regular os comportamentos das pessoas em geral, e de forma particular, de uma nova elite que se formava.

Nesse período, entre um cenário de visíveis mudanças, as cidades brasileiras passaram a apresentar uma atmosfera cosmopolita e metropolitana. Diante de tantas transformações, alguns críticos temerosos frente ao que eles chamavam de nova paisagem urbana imperfeita e desorganizada, consideravam as cidades como sintetizadoras da suposta decomposição da ordem social e grande responsável pela quebra dos costumes. Nesse panorama é que se conjugam esforços no sentido de disciplinar toda e qualquer iniciativa que pudesse ser interpretada como ameaçadora às relações humanas e à ordem familiar. Conforme Marina Maluf e Maria Lúcia Mott, nessa época: “Homens e mulheres se acusavam reciprocamente como os principais causadores de uma intolerável corrosão dos costumes”.<sup>25</sup>

---

<sup>24</sup> Ibid., p. 226.

<sup>25</sup> MALUF, M. e MOTT, M. L.. Recônditos do mundo feminino. In: **História da vida privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. p. 372.

Em meio a todas essas situações há que se levar em conta, sem entrar em discussões de gênero, que nesse período o discurso predominante era baseado na crença de uma “natureza feminina dotada biologicamente para desempenhar as funções da vida privada”.<sup>26</sup> Os papéis mostravam-se claramente discriminados: ao homem atribuía-se a função de mantenedor e à mulher a de administradora harmoniosa do lar.

É dessa forma que se coloca a autora de “O lar doméstico”, de 1906, defendendo que: “É dever do chefe de família ganhar a subsistencia dos que delle dependem; mas os seus esforços serão vãos, insuficientes, inuteis mesmo, si a dona de casa ignorar ou desprezar a grande sciencia da economia e dos trabalhos domesticos”.<sup>27</sup>

Na edição de 1917, a mesma Vera Cleser defende a mesma idéia na quinta edição de seu livro, ressaltando que: “Não há sciencia mais útil à mulher do que a de bem dirigir a sua casa (...). Nós não ganhamos o pão, minhas amigas, mas temos o indiscutível dever de poupar o dinheiro que o pai ou o marido ganha com o suor do seu rosto. Não aspiremos a outra gloria, não almejemos para nós essa emancipação que, baseada sobre princípios errôneos, viria a destruir o nosso tranquillo lar domestico !?”<sup>28</sup>

Nesse contexto é que se fortalecem os códigos de comportamento, os manuais de administração do lar e os livros de cozinha. Apesar de apresentarem-se com objetivos muitas vezes diferenciados, mostram-se complementares na medida em que pretendem codificar e orientar a vida cotidiana e os relacionamentos entre as pessoas ensinando-lhes a ciência do saber viver.

O manual “O lar feliz”, de 1916, citado por Mott e Maluf, sintetiza muito bem a intenção de obras desse gênero. Segundo as autoras, o manual, publicado no mesmo ano do Código Civil da República, “divulga para um público amplo o papel a ser

---

<sup>26</sup> Ibid., p. 374.

<sup>27</sup> CLESER, V. *O lar doméstico* : conselhos para boa direcção de uma casa. Rio de Janeiro: Laemmert & C., 1906. p. 3.

<sup>28</sup> Ibid., p. 119.

desempenhado por homens e mulheres na sociedade, e sintetiza, utilizando a idéia do ‘lar feliz’, a estilização do espaço ideologicamente estabelecido como privado”.<sup>29</sup>

Seguindo o mesmo estilo didático, outros manuais de civilidade e de economia doméstica circularam pelo Brasil no século XIX e na virada do século XX. Preocupados em manter seus leitores atualizados os autores dos manuais de boas maneiras continuavam defendendo os usos e costumes mais tradicionais, ao mesmo tempo em que reconheceram a necessidade de ampliar seu repertório de regras com o intuito de conservar-lhes também a atenção. Todos imbuídos do mesmo espírito civilizatório, cumprindo funções sociais específicas, pretendiam construir modelos de uma sociedade civilizada.<sup>30</sup>

## 2.2 BUSCANDO O SIGNIFICADO DA GRAMÁTICA

Ao longo dos séculos os conceitos referentes às boas maneiras vão assumindo diversos significados. Na Idade Média, segundo Elias, o que se considerava como padrão de “bom comportamento” estava relacionado à imagem que a alta classe secular tinha de si mesma, às características que a tornava excepcional. Esse padrão se resumia no conceito de cortesia, o que Elias chama de uma “autoconsciência aristocrática” de um comportamento socialmente aceitável. Seu significado está diretamente ligado ao lugar ocupado na sociedade, ou seja, ao comportamento dos

---

<sup>29</sup> MALUF; MOTT, op. cit., p. 374.

<sup>30</sup> Alguns exemplos desses títulos: CALDER. Guia epistolar ou o novo secretario privado dos namorados: collecção de cartas amorosas... regras da etiqueta que se usam nos casamentos, a linguagem das flores, e o emblema das cores / extrahido de vários authores pelo livreiro. Porto: Typ. Constitucional, 1857. CAVALHEIRO. Manual de civilidade e etiqueta: para uso da mocidade portugueza e brasileira. Lisboa: Typ. da Soc. Propagadora dos Conhecim. úteis, 1845. NEVES, Guilhermina de Azambuja. Entretenimentos sobre os deveres da civilidade colecionados para o uso da puerícia brasileira de ambos os sexos. Rio de Janeiro: Tip. Cinco de Março, 1875. PIERRE, Boitard. Novo manual do bom-tom, contendo modernismos, preceitos de civilidade, política, conduta e maneiras em todas as circunstâncias da vida indispensáveis à mocidade e adultos para serem benquistos e caminharem sem tropeço pela carreira do mundo. Rio de Janeiro: E. H. Laembert, 1872. PIMENTEL, João Maria Pereira Botelho do Amaral. A ciência da civilização. Curso elementar de educação religiosa, individual e cultural. Porto : Liv. Internacional de E. Chardon, 1877.

círculos cortesãos reunidos em torno dos grandes senhores feudais, um código específico de comportamento das grandes cortes feudais.<sup>31</sup>

O conceito de cortesia, exclusivamente relacionado às cortes feudais, vai perdendo sua limitação ainda durante a Idade Média, período em que passa a circular também entre a burguesia. Para Elias, os conceitos de civilidade e de cortesia vão conviver “lado a lado durante o período da sociedade de transição na França do século XVI, que era um misto de sociedade cavaleirosa-feudal e de monarquia absoluta”. Mas no século XVII perde definitivamente seu lugar entre os círculos franceses para o conceito de civilidade.<sup>32</sup>

Junto à decadência da sociedade medieval guerreira, ao longo dos séculos XV e XVII, o conceito de cortesia cai em desuso sendo substituído pelo conceito de civilidade. A partir de então, entender-se-á por civilidade o conjunto de atitudes e comportamentos socialmente aceitáveis. Como veículo de afirmação e de caracterização do conceito de civilidade figura a obra de Erasmo de Roterdã, “A civilidade pueril”. Publicada pela primeira vez na Basileia, em 1530, com o tempo o livro transformar-se-á num imenso sucesso, capaz de influenciar um gênero literário que se afirmará ao longo dos séculos - os códigos de conduta.

Conforme Jacques Revel, Erasmo, como humanista, levará em conta, para escrever sua obra, uma vasta literatura clássica, os tratados de educação e fisiognomias, bem como a produção medieval que visava regulamentar os comportamentos. O fato de ter buscado fontes diversas talvez seja uma das explicações da aceitação que teve ao chamar atenção de um público amplo e diverso que procurava conhecer os preceitos de seu tratado. Para Revel, o sucesso da obra de Erasmo consiste em que sua “civilidade pueril pretende ensinar a todos um código válido para todos”. Sendo, pois, para ele, “A civilidade pueril” uma obra de caráter antropológico e moral, na medida em que “pretende basear o vínculo social na aprendizagem generalizada de um código comum de comportamentos”.<sup>33</sup>

---

<sup>31</sup> ELIAS, op. cit., p. 76.

<sup>32</sup> Ibid., p. 111.

<sup>33</sup> REVEL, op. cit., p. 172-174.

Ao tornar-se um verdadeiro best-seller para a época (até 1600 terá tido um mínimo de catorze traduções, várias dezenas de milhares de exemplares distribuídos, comprados e lidos na Europa) configura-se, nas palavras de Revel, “um bem comum”, capaz de influenciar os modelos de conduta por muito tempo.<sup>34</sup>

Mas nem todos os autores contemporâneos a Erasmo consideravam a civilidade como uma tradução de modelos morais e comportamentais possíveis de serem aprendidos por todos indiscriminadamente. Obras como: “O livro do cortesão”, de Baldassare Castiglione, escrito em 1528 (dois anos antes de “A civilidade pueril” de Erasmo); “Galateo”, de Giovanni della Casa, em 1558; e “La civil conversazione”, de Stefano Guazzo, em 1574, pretendiam ser, segundo Margaret Visser, obras “mais filosóficas, éticas e políticas do que os livros comuns de boas maneiras pretendiam ser”, e ao contrário da obra de Erasmo, eram endereçadas apenas à aristocracia. Opunham-se também aos preceitos erasmianos ao considerarem encantos, como a elegância e o bom gosto, valores inatos ao cortesão, impossíveis de serem aprendidos.<sup>35</sup>

Com Castiglione, o domínio das boas maneiras torna-se um valor distintivo, pois como diz Revel, “as boas maneiras repousam na convivência de um grupo fechado que é o único dono dos critérios da perfeição”. Grupo esse que se desdobrará em reuniões que agruparão as elites fechadas francesas entre 1620-1630. Reunindo-se nas casas nobres de Paris, essas pessoas assumirão uma atitude de reserva e até de oposição à corte do rei, assumindo comportamentos elaborados a partir da prática da chamada “honestidade”. A mais célebre das casas nobres, palco desses encontros, foi a mansão dos Rambouillet, que recebia pessoas pertencentes a uma elite selecionada, que se reconheciam. Nesses espaços, a civilidade deixa de ditar as regras e comportamentos para transmutar-se em honra, na busca da construção coletiva do bom gosto a partir do exercício da arte da conversação.<sup>36</sup>

---

<sup>34</sup> Ibid., p. 175.

<sup>35</sup> VISSER, op. cit., p. 69.

<sup>36</sup> REVEL, op. cit., p. 195-196.



Esses pequenos grupos de aristocratas procuraram, como os da mansão dos Rambouillet, construir um ideal, que segundo Visser, ainda sobrevive entre nós: “O de serem um grupo de elite de pessoas que, tendo escolhido a companhia umas das outras, reconhecem suas afinidades e rejeitam todos os mal-educados e os desagradáveis *parvenus*. Amavam a simplicidade, um inefável *je ne sais quoi* (como era escrito, então), um jeito calmo e de bom gosto”.<sup>37</sup> De acordo com Visser, o próprio conceito de “bom gosto” estaria relacionado a esses pequenos grupos que no início do século XVII preferiram a intimidade das reuniões em casa de amigos à pompa teatral da corte francesa. De acordo com Revel, esse modelo não teve futuro pois logo foi definitivamente suplantado pela sociabilidade da corte de Luís XIV e pelo triunfo da etiqueta. A partir de então, na França, as maneiras vão se tornar uma questão política.

Para a nobreza francesa de Luís XIV, Versalhes se transformou numa verdadeira escola de boas maneiras. A etiqueta passou a ser usada como um instrumento de pressão de que dispunha o rei. Em meio a uma sociedade estruturada de forma hierarquicamente rígida, aqueles que desempenhavam perfeitamente o *mis-en-scène* demonstravam compreender a lógica do prestígio, agradavam ao rei e obtinham favores. Portanto, a etiqueta, era, para eles, um comportamento calculado em meio ao conjunto de relações pessoais dos cortesãos. Nesse sentido é que Elias diz que: “Todos dependiam, em maior ou menor grau, da pessoa do rei. Portanto, a mais pequena alteração da atitude do rei para com qualquer deles tinha muita importância porque tornava visível uma alteração do seu mérito aos olhos do rei e da sua posição face à sociedade de corte. Mas esta relação de dependência determinava também, por um encadeamento de elos secundários, o comportamento dos cortesãos uns com os outros”.<sup>38</sup>

Nessa época, a vida na corte requeria um cuidado contínuo, um controle absoluto dos gestos e das maneiras. Era preciso, como diz Elias, “acertar o

---

<sup>37</sup> VISSER, op. cit., p. 69-70.

<sup>38</sup> ELIAS, N. *A sociedade de corte*. Lisboa: Estampa, 1995. p. 65.

comportamento individual com a verdadeira situação do momento”.<sup>39</sup> Essa “lógica” cortesã pode parecer “ilógica” para uma sociedade burguesa em que a valorização e a própria existência social está relacionada às funções financeiras e profissionais. Por outro lado, há que se considerar que:

Na sociedade cortês essas ‘bagatelas’ são na realidade a expressão da existência social, do lugar que cada um ocupa na hierarquia em vigor. Subir ou descer na escala hierárquica tinha o mesmo significado para o homem de corte que perder ou ganhar dinheiro para o homem de negócios. A ansiedade do cortesão perante a perspectiva de uma perda de posição ou de prestígio não era menor que a angústia do negociante perante a eminência de uma perda de capitais ou da de um funcionário superior ameaçado de despromoção.<sup>40</sup>

Nesse sentido é que, Lilia Moritz Schwarcz afirma que a etiqueta, nesse período, tinha como principal função organizar o “teatro da corte”, estabelecendo categorias claras, que distinguiam os homens desse mundo do resto da multidão.<sup>41</sup>

Da mesma forma, Renato Janine Ribeiro considera que a etiqueta teve seu apogeu dos séculos XV ao XVIII, podendo ser concebida como “um minucioso cerimonial regendo a vida em sociedade: roupas, formas de tratamento, uso da linguagem, distribuição no espaço, tudo isso esteve determinado pela lei e pelo costume”.<sup>42</sup>

A palavra etiqueta vem do francês, no Dicionário Etimológico de A. Geraldo da Cunha, e quer dizer rótulo. Em meados do século XVI “étiquette” significava “um escrito num saco de processo”, que identificava os nomes dos envolvidos em um processo judicial. No final do século XVI a expressão já não tem mais este sentido exclusivo e refere-se a qualquer pedaço de papel ou papelão que venha afixado a um produto e que indique a natureza de um produto. No início do século XVII, segundo o

---

<sup>39</sup> Ibid., p. 66.

<sup>40</sup> ELIAS, op. cit., p. 69.

<sup>41</sup> SCHWARCZ, op. cit., p. 10.

<sup>42</sup> RIBEIRO, R. J. *A etiqueta no Antigo Regime: do sangue à doce vida*. São Paulo: Brasiliense, 1987. p. 7.

dicionário Robert, ganha um segundo significado, ligando-se à ordem de precedências, cerimonial ou protocolo de corte.<sup>43</sup>

Com o tempo, percebeu-se que nas sociedades democráticas a etiqueta revestiu-se de um novo significado, tornando-se tão simplesmente normas sociais, regras de comportamento, sinônimo de boas maneiras, enfim, segundo o Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa de 1964, etiqueta é: “Cerimonial usado na corte de um rei, no palácio de um príncipe. Forma cerimoniosa do trato entre particulares. Fórmulas convencionais nas cartas, requerimentos, etc., estabelecidas pelo uso e pelas considerações sociais, e variáveis segundo as pessoas a quem são dirigidas. Letreiro, rótulo, legenda ou marca em vasos, frascos, fazendas, maços de documentos, para indicar a qualidade, nome, preço, classificação, etc.”.<sup>44</sup>

Ainda no século XVII, um certo padre jesuíta chamado Baltasar Gracián, sentindo uma “aversão imorredoura pela insensatez humana” de seu tempo, escreveu “A arte da sabedoria mundana”, classificado como um “Oráculo de Bolso”. Se por um lado Gracián apresenta um desprezo pela “insensatez humana”, de outro, insiste na perfeição do homem e na aptidão para a bondade, “assistida pela arte de triunfar sobre o mal”.<sup>45</sup> No entanto, em sua obra, defende a idéia de que a perfeição não depende de Deus, mas da capacidade de domínio de si, do autoconhecimento e da prudência. Traz dessa forma, em seu aforismo 118, denominado “Ter fama de cortês”, o seguinte parecer sobre cortesia:

Ter fama de cortês: só isso já pode torna-lo digno de louvor. A cortesia é a melhor parte da cultura, uma espécie de encantamento, e granjeia a boa vontade de todos, assim como a grosseria obtém apenas escárnio e é detestável; quando de má criação, é desprezível. Melhor a cortesia excessiva do que a insuficiente, ou aquela que é distribuída igualmente para todos, pois isso levaria à injustiça. Entre os inimigos, a cortesia é um dever, verá como ela é valiosa. Custa pouco, mas recebe um belo

---

<sup>43</sup> Ibid., p. 87.

<sup>44</sup> AULETE, C. **Dicionário da Língua Portuguesa**. 5ed. Rio de Janeiro: Delta, 1964. p. 1646.

<sup>45</sup> MAURER, C. Introdução. In: **A Arte da sabedoria mundana: um oráculo de bolso**. Rio de Janeiro: Best-Seller, 2003. p. 6.

dividendo: quem respeita é respeitado. A polidez e a honra têm essa vantagem: nós as concedemos aos outros sem perder nada.<sup>46</sup>

Ao longo do século XVIII, o conceito de civilidade, bem como o próprio significado original de etiqueta, vão perdendo uso entre os freqüentadores da corte. Nesse momento, essa classe sofre um longo processo de aburguesamento, acompanhado de um “processo inverso de assimilação pela corte de elementos burgueses”. A partir de então ganha mais e mais destaque o uso da palavra polidez, relacionada ao conceito de humanidade, em detrimento da palavra civilidade.<sup>47</sup>

Polidez vem do grego “polis”, relacionando-se, pois, a tudo o que é urbano. Sob uma forte influência humanista cristã, significa, também, respeitar a si próprio e à dignidade humana. De acordo com Mension-Rigau, a polidez é apresentada como um “mandamento de Deus, uma forma de caridade e de amor para com o próximo. Reguladora dos instintos, a polidez é o que torna possível a vida em comum sem que o ódio predomine: ensina a ser agradável com o outro e a evitar feri-lo”. Além do sentido relacionado à moral, abarca também a função utilitária de seu uso.<sup>48</sup> A busca do belo, da elegância, da delicadeza que se traduz em encanto, em graça, é ensinada com o intuito de quem quer que seja fazer parecer belo. Mas há que se levar em conta que essa aprendizagem, como todo processo, é longa e árdua, iniciada preferencialmente na infância, baseando-se, antes de tudo, na renúncia ao excesso e na busca incessante dos limites.

Ao componente moral da polidez, Mension-Rigau acrescenta uma ordem social e política, pois, segundo ele, é: “Um elemento indispensável à comunicação entre os seres, ao bom desenvolvimento das relações humanas e ao funcionamento harmonioso da sociedade”. A polidez é, pois, um seguro, protege dos inconvenientes e os julga. “É um contrato, e sua ausência é sempre sentida como uma deficiência”. Por

---

<sup>46</sup> GRACIÁN, B., op. cit., p. 58.

<sup>47</sup> ELIAS, op. cit., p. 112.

<sup>48</sup> MENSION-RIGAU, E. “A distinção nas elites”. In: **Polidez: virtude das aparências**. Porto Alegre : L&PM, 1993, p. 167.

isso ela é capaz de conferir insígnias de classe, de produzir signos cuja função é viabilizar o reconhecimento e a classificação dos indivíduos.<sup>49</sup>

Para o cômego português J.I. Roquette, em meados do século XIX, polidez significa as “maneiras que encantam”, ligadas estas à virtude da caridade. Ser polido para ele é “experimental o desejo de ser útil e agradável; e de resolver-se a fazer, para o conseguir, muitíssimas concessões e sacrifícios agradáveis aos outros”. Para o cômego, a polidez, a urbanidade e um certo bom-tom, aprendidos nas cortes, nos palácios, anunciam o “ilustre nascimento e a boa criação”. No entanto, adverte ser preciso saber não se deixar contaminar pelas intrigas, pela duplicidade e pela lisonja, característica também dos ambientes da corte. Pois “a verdadeira polidez é inspirada pela caridade e por um bom coração”.<sup>50</sup>

Destarte, Roquette vê também na aprendizagem e no uso da polidez um caráter utilitário ao afirmar que: “A sociedade também tem sua gramática, que é necessário estudar, e os que desprezam suas regras, se não levam palmotoadas, ou outro qualquer castigo, são olhados como homens sem educação, e muitas vezes rejeitados de seu seio”.<sup>51</sup>

Tal como Roquette, Tavares de Miranda vê na década de 1960 a civilidade sob o prisma da utilidade, quando diz que: “Civilidade e etiquêta são dois gumes da mesma arma, que se casam para formar um ‘ente’ social. Repassar o fio dos dois gumes só pode fazer bem, mesmo que pareça não ser necessário”. Para ele, o conhecimento das civilidades pode representar um caminho para ser aceito na sociedade, ser bem visto e bem quisto. Considera isso importante tanto para o convívio social como para a própria valorização pessoal.

O comportamento pessoal, em sociedade, é o cartão de apresentação de cada um. O comedimento, a discrição, uma certa dose de reserva no trato de assuntos íntimos, a atenção constante, delicada, porém não excessiva, para com seus semelhantes, são marcas de distinção da pessoa elegante. E isso não depende – não mesmo – de quantos ternos há no guarda-roupa ou dos milhões na conta

---

<sup>49</sup> MENSION-RIGAU, op. cit., p. 175.

<sup>50</sup> ROQUETTE, op. cit., p. 62-65.

<sup>51</sup> Ibid., p. 59.

bancária: a elegância não é privilégio da riqueza, é acessível a qualquer pessoa de recursos médios, que tenha suficiente senso comum e que procure polir a apresentação para satisfação própria, para sentir-se melhor acolhida no meio social que vive e atua.<sup>52</sup>

Sob a influência de tantos manuais que os precederam, preocupados em trazer normas e sugestões para facilitar a vida em sociedade, os manuais, de forma particular analisados, têm um cuidado especial em apresentar fórmulas capazes de garantir uma convivência adequada à civilização. Alguns que analisei mostram que é preciso o cultivo de algumas virtudes.

É assim que se apresenta Amy Vanderbilt, ao considerar que a etiqueta “expressa muito mais do que ‘maneiras’, o modo pelo qual nós fazemos as coisas”.<sup>53</sup> Esses modos devem estar sempre ligados a valores como honra, gentileza e delicadeza, rejeitando a pretensão, o exibicionismo e o exagero dos gastos, fruto do “conspícuo desperdício”. A autora louva a habilidade daqueles que têm um comportamento “naturalmente” educado, sem o exagero daqueles que a falta da experiência transforma em “corretos demais”, forçados.<sup>54</sup>

Da mesma forma, Íside Bonini indica como antídoto à etiqueta pedante a naturalidade. Para isso cita os escritos da ilustre Condessa de Gencé, que aconselha onde “a rigidez e o formalismo pareçam deslocados, uma atitude natural e compreensiva sempre tem o seu lugar”.<sup>55</sup> Ao fazer esse reparo observa que as regras de etiqueta há muito perderam os ares da afetação, pois a sociedade, em sua “contínua evolução sofreu grandes transformações, abolindo certos privilégios, estabelecendo outros, a rigidez formalista da etiquêta foi sensivelmente reduzida a um sistema racional, de uso corrente em qualquer ambiente ou sociedade”. Por outro lado, completa Bonini, “permanece imutável a lei que é a sua própria essência, o que significa mais claramente: civilidade e etiquêta constituem a expressão lídima do

---

<sup>52</sup> MIRANDA, op. cit., p. 9.

<sup>53</sup> VANDERBILT, A. **O livro de etiqueta: um guia para a vida elegante**. São Paulo: Record, 1962. p. 5.

<sup>54</sup> Ibid., p. 7.

<sup>55</sup> BONINI, Í. **Boas maneiras: em sociedade**. São Paulo: Edigraf, 1963. p. 14.

respeito e do apreço devidos aos nossos semelhantes; é a base da boa educação e ela nos é ensinada por códigos bem antigos, até mesmo pela Bíblia”. Vê, portanto, a cortesia não como uma “mera aparência, capricho de gente rica, ou verniz para camuflar a verdadeira personalidade real”, mas como “a primeira arte a ser ensinada”, necessária para aquele que quer “galgar os postos mais elevados na escala social”.<sup>56</sup>

Para o Padre Theophilo Dutra, autor do manual “Uma chícara de chá”, publicado em 1926, a civilidade é o conjunto de “atenções cortezas e delicadas, que tornão decoroso e agradável o nosso tracto com os homens. Chama-se também urbanidade, cortezia, politica, tracto do mundo, bom-tom e polidez”.<sup>57</sup> Considera a civilidade como uma virtude maior, que engloba outras qualidades humanas, como a moral, a decência e a honestidade, enfim, “enfeixa todas as virtudes que formão os laços sociaes”.<sup>58</sup>

Para o padre Dutra, o que dá maior valor à civilidade é o fato dela ter “seus cimentos em duas virtudes altamente recommendadas pelo Christianismo, a humildade e a caridade: pela humildade prefere o homem civil sacrificar-se a incomodar a outrem; pela caridade envida todos os meios a seu alcance para ser agradável aos proximo”.<sup>59</sup> Portanto, tal como outros autores analisados, vê na civilidade o principal ingrediente para um feliz convívio em sociedade. Também como outros, como Roquette ou Íside Bonini, despreza a civilidade quando esta não vem do coração, pois para ele a polidez é uma qualidade do espírito, caso contrário nada mais é do que “moeda falsa no commercio das cortezias”.<sup>60</sup>

O “Pequeno Manual de Civilidade para Uso da Mocidade” de 1932 vê a civilidade em si como uma virtude, na medida em que ela é veículo para o domínio sobre nós mesmos, “porque exige uma vigilância assídua sobre as palavras, os gestos,

---

<sup>56</sup> Ibid., p. 13.

<sup>57</sup> DUTRA, T. B. *Uma chícara de chá*. Rio de Janeiro: Fides Brasiliae, 1926. v 1. p. 10.

<sup>58</sup> Ibid., p. 11.

<sup>59</sup> Idem.

<sup>60</sup> Idem.

as atitudes; é uma vitória incessante que forma o bom carácter, elemento principal da sociabilidade”.<sup>61</sup> Levando o cultivo de virtudes como o respeito mútuo, valoriza o cuidado em nada dizer e nada fazer para desagradar os outros. Tal como Roquette, considera a civilidade um dever de caridade, pois “todo ser dotado de sensibilidade ama o ser que lhe é semelhante”. E, como o cônego, relaciona a civilidade com a bondade do coração, por não admitir fingimento e cultivar a modéstia, a retidão, e a doçura, sendo, portanto, indispensável a todos, não importando a posição que cada um possui na escala social.

Mas o “pequeno manual” também vê no desempenho das civilidades uma certa utilidade, que chama de “civilidade dos modos”, que consistiria “em observar certas regras no trato social, o chamado saber-viver”. Regras estas que, segundo o tratado, seriam necessárias “para mantermos com os nossos semelhantes relações amenas e suaves, para saber falar, conversar e escutar”, conquistando assim a simpatia e a “confiança dos seus chefes e protetores, nos diversos departamentos da atividade humana”. E arremata de forma esclarecedora: “Quantos desejos estéreis, quantas solicitações improdutivas, quantas posições vantajosas perdidas, por não se ter apresentado credenciais rigorosas de bôa e indispensável civilidade, de modos agradáveis e cativantes que conquistam e seduzem”.<sup>62</sup>

Assim como o “Pequeno Manual de Civilidade para Uso da Mocidade”, escrito na década de 1930, Marta de Betânia, em “Noções de Economia Doméstica”, na década de 1950, quando questionada sobre o que seria civilidade, responde: “Civilidade (Boas Maneiras – Bonitos Modos – Bom-Tom – Polidez – Cortesia, etc.) significa um conjunto de qualidades, que caracterizam as pessoas amáveis, agradáveis, isto é, dotadas de sentimentos nobres e delicados aperfeiçoados pelos ensinamentos contidos no código formulado pelos mestres da ‘Boa Educação’”. E vai mais longe considerando a ‘boa educação’ como um dever “que se impõe a cada indivíduo, sem

---

<sup>61</sup> **Pequeno manual de civilidade para uso da mocidade.** Rio de Janeiro: FTD, 1932 p. 5.

<sup>62</sup> *Ibid.*, p. 15-16.



distinção de raça e classe social”.<sup>63</sup> E, também como o “pequeno manual”, enxerga vantagens no exercício da ‘boa educação’, pois para ela esta “exerce influência benéfica e direta sobre a felicidade individual e coletiva”, atrai e emana simpatias e “conserva ao redor das pessoas bem-educadas uma atmosfera de respeito e de cordial estima”. E mais, segundo Betânia, a felicidade depende da polidez, porque sem esta, a felicidade, “planta delicada”, não é capaz de sobreviver em terreno que se torna “árido e pedregoso”. E é bom lembrar, diz a autora, que a infelicidade das pessoas mal-educadas afasta as pessoas, ao contrário das cortesias que, pelo seu “modo de ser e de proceder impõe respeito e conquista a estima do próximo”.<sup>64</sup>

Em todo caso, é sempre bom não perder de vista os preceitos de Erasmo, que em “A civilidade pueril” advertiu que “a mais importante regra da civilidade é, por muito irrepreensível que seja, desculpar com facilidade as infracções dos outros e não querer menos a um camarada que dê mostras de falta de cuidado ou de educação”.<sup>65</sup>

Polidez, etiqueta, urbanidade, civilidade ou cortesia, conceitos que ao longo do tempo denotavam o comportamento e conferiam qualidade aos indivíduos, junto ao “bom gosto” - expressão que desde o século XVII passa a constituir-se como símbolo da autoridade de pequenos grupos aristocráticos – e que estavam relacionados à ética e/ou à estética, construíram o que o século XIX consagrou como maneiras civilizadas, atitudes daqueles que pertencem à civilização.

É assim que considera o “Pequeno Manual de Civilidade para Uso da Mocidade”, ao afirmar que: “A civilidade irmana-se com a civilização, ambas procuram suavizar os costumes humanos, tornar a vida mais agradável. A civilização é o fruto da inteligência, a civilidade é o fruto da bôa vontade e do amor dos homens”. Citando Abel Bonnard, diz: “A polidez é o cunho certo de uma civilização superior;

---

<sup>63</sup> BETÂNIA, M. de. *Noções de economia doméstica*. São Paulo: Saraiva, 1957. p. 140.

<sup>64</sup> *Ibid.*, p. 140-142.

<sup>65</sup> ROTTERDAM, Erasmo. *A civilidade pueril*. Lisboa: Estampa, 1990. p. 108.

ela apura os sentimentos de amizade, substitue por uma luta de nobreza corretíssima o choque brutal dos ódios”.<sup>66</sup>

Dessa forma é que se coloca Leonardo Arroyo, na apresentação que faz da obra “Boas Maneiras e outras maneiras”, de Tavares de Miranda, ao recomendar o livro a “gente de sensibilidade, capaz de apreciar devidamente a importância social de atitudes, de comportamento, de civilização, numa palavra”. Arroyo considera que a leitura de uma obra como essa é necessária porque concebe civilidade como sinônimo de civilização. “Em cada página há uma lição de permanente utilidade para cada leitor aprender as regras de civilidade e de bem viver em sociedade”.<sup>67</sup>

Relativa a todo um conjunto daquilo que é civilizado, a polidez, a etiqueta, a civilidade, a cortesia e a urbanidade tornaram-se sinônimos de boas maneiras, de bom-tom, passando a ter como principal função social o respeito às normas do saber viver em sociedade. Para tanto é preciso saber fazer, e isso se aprende conhecendo as regras de conduta vigentes no período. E um dos caminhos seria por meio do estudo dos preceitos contidos nos códigos de boas maneiras.

### 2.1.1 EXERCENDO O MAGISTÉRIO DA ELEGÂNCIA: OS MANUAIS E SEUS AUTORES

Com o objetivo de melhor compreender as questões a serem tratadas no presente trabalho, acredito ser necessária uma apresentação um pouco mais detalhada a respeito dos principais manuais que se constituíram como fontes de análise: códigos de comportamento, manuais de administração do lar e livros de cozinha datados dos primeiros anos do século XX até o final da década de 1960.

Algumas questões devem ser levadas em conta: primeiro, a apresentação didática dos temas versados; segundo, a questão da autoridade, a importância que em geral conferem às qualidades pessoais de seus autores; e terceiro, a que público se destinam. Essas obras se constroem de forma diversa, apresentando, no entanto,

---

<sup>66</sup> *Pequeno manual de civilidade para uso da mocidade*. op. cit., p. 7-12.

<sup>67</sup> MIRANDA, op. cit., contracapa.

objetivos em comum: disciplinar condutas, e orientar em diversos contextos o *savoir vivre* e o *savoir faire*.

A diversidade se apresenta primeiro quanto à sua forma: discurso, diálogo, tratado, coletânea de preceitos, em forma de cartas, conselhos, pequenas historietas; e também pelas razões utilizadas pelos seus autores, editores ou prefaciadores, que recorrem a diversos argumentos, estratégias para comprovar sua utilidade e importância, dirigindo-se ao público leitor, local e ao contexto em que foram publicados, servindo para transmitir preceitos e padrões de conduta.

Reuniam muitas vezes mais de um objetivo, tais como: moralizar e civilizar; ensinar preceitos culinários e padrões de conduta; e relacionar a etiqueta às normas da civilidade cristã. Mais do que alfabetizar, como alguns guias fizeram em épocas passadas, os manuais analisados pretendiam ensinar as primeiras letras da urbanidade, pois dirigindo-se àqueles que já tinham o domínio das primeiras letras pretendiam ensinar como viver socialmente. Alguns encaminhavam-se às crianças e às famílias, outros tinham em seu título a indicação “aos meninos”, o que não queria dizer que não podiam ser utilizados também por meninas, pois não traziam nada que os tornasse exclusivo para uso masculino, sendo pois perfeitamente aplicável ao mundo feminino. Mesmo porque, quando se referiam às famílias, pressupõe-se que se dirigiam à educação dos filhos em geral, tendo, pois, como objetivo maior incutir padrões de civilidade às relações familiares.

Pertencentes ao grupo de obras destinadas à administração do lar encontram-se: *O Lar Doméstico*; *Minha Casa*; *Noções de Economia Doméstica*; *Tesouro Doméstico*; *Economia Doméstica e Puericultura*; *Aprenda a ser Mãe Esposa*; *Economia Doméstica e Arte Culinária*; *Noções de Economia Doméstica: livro de interesse permanente para a mulher brasileira*. A natureza e a finalidade dessas obras é dar conselhos à mulher sobre como bem dirigir seu lar a partir de sugestões sobre organização, arrumação e ordenamento das atividades domésticas.

Essas obras têm em comum a intenção de deixar bastante claras as responsabilidades da mulher no desempenho das funções de dona de casa. Conforme Grechi e Penna: “A principal finalidade do ensino de Economia Doméstica consiste na

preparação das jovens para a direção do lar, com o aproveitamento de recursos disponíveis em melhoria de sua pessoa, dos membros de sua família e da comunidade em que vive”.<sup>68</sup>

Dentre as funções a serem desempenhadas pelas donas de casa destaca-se a organização das refeições, sejam elas formais ou informais, e é justamente este tema que traz relações comuns entre o grupo de manuais de administração do lar, os livros de cozinha, e os manuais de etiqueta e civilidade. Todos eles tratam, de forma específica ou não, do tema boas maneiras à mesa, objeto de investigação do presente estudo. Pois, nas palavras de Grechi e Penna: “Deve a dona de casa, responsável em parte, pela harmonia e bem-estar dos membros da família, esforçar-se por transformar as horas de refeições em momentos agradáveis de paz, união e alegria”.<sup>69</sup>

O manual de administração do lar, “O Lar Doméstico”, de 1906, traz de forma didática uma série de informações sobre a administração da casa. Dirigida à mulher “inteligente e bem intencionada”, indica o caminho do bom desempenho dos serviços caseiros. Assim, a obra é dividida em quatro partes. Na primeira, a autora contempla ensinamentos sobre a organização do que ela chama de “movimento diário” do lar, que, diz ela, deve ser guiado principalmente pela ordem pois “nada tem sobre nós uma influencia tão poderosa, nada embelezza tanto a nossa vida domestica, augmenta nosso bem-estar e poupa o nosso tempo como a ordem”.<sup>70</sup> A segunda, trata das partes da casa - salas, quartos, cozinha, despensa, utensílios de cozinha, o quintal e o jardim. Na terceira, a que nos interessa, particularmente, fala da preparação do banquete, o jantar íntimo, trazendo algumas indicações sobre a “disposição das iguarias” e a arte de educar a criada. Na quarta e última parte, refere-se ao que chama de “ocupações especiaes”, que consistiriam em: a arte de comprar; normas referentes à limpeza de copos, pratos, xícaras, panelas; e ainda sobre a “chimica domestica”, mais destinada à limpeza de talheres, móveis, tapetes, vidros e espelhos, entre outros

---

<sup>68</sup> GRECHI, H.; PENNA, H. B. R. *Economia doméstica e puericultura*. 2 ed. São Paulo: Melhoramentos, 1957. p. 11.

<sup>69</sup> Ibid., p. 44.

<sup>70</sup> CLESER, op. cit., p. 5.

trazendo ainda recomendações receitas especiais para lavagem e limpeza de objetos ou roupas.

Típico manual de serviço doméstico é completo no que diz respeito a tornar a dona de casa capaz para lidar com as complexas situações do cotidiano do lar, ao mesmo tempo em que dá à mulher traquejo para o desenvolvimento de suas habilidades sociais.

“Minha Casa”, de 1949, é um manual de organização doméstica dedicado às esposas “de boa vontade, que almejem a ventura e o bem-estar das próprias famílias”.<sup>71</sup> Sua autora, antes professora, passou, no período em que escreveu a obra, a realizar conferências e cursos sobre formação social e familiar. Munida da experiência de mãe e esposa, frente aos desafios do mundo e das notícias sobre a desgraça dos lares por falta de instrução das donas de casa, começou a interessar-se pela educação em geral, dirigida tanto aos lares modestos como aos mais abastados. Foi assim que surgiu a idéia de materializar suas palestras em forma de um “livro de mulher para mulher, de dona de casa para dona de casa”.<sup>72</sup>

Isabel Serrano traz conselhos sobre a administração doméstica principalmente por acreditar que, “a esposa exerce grande influência quanto ao sucesso político e social do esposo”.<sup>73</sup> Para tanto, apresenta uma série de requisitos necessários à organização da casa, seguindo os princípios da ordem, do método, da limpeza e da estética, acrescentando que uma verdadeira *lady* deve portar, na administração de seu lar, os quatro “s”: Simpatia, sinceridade, simplicidade e serenidade.<sup>74</sup>

Em o “Tesouro Doméstico”<sup>75</sup>, Renato Niodossi trata de economia doméstica, alimentação, primeiros socorros de urgência, cuidados com a beleza e também sobre educação e etiqueta. Procura, da mesma forma que os outros livros do gênero, de

---

<sup>71</sup> SERRANO, I. de A. **Minha casa**. Rio de Janeiro: Vozes, 1949. p. 5.

<sup>72</sup> *Ibid.*, p. 8.

<sup>73</sup> *Ibid.*, p. 30.

<sup>74</sup> *Ibid.*, p. 60.

<sup>75</sup> NIODOSSI, R. **Tesouro Doméstico**: moderna enciclopédia do lar. Rio de Janeiro: Aurora, 1954.

maneira prática e em linguagem clara, trazer informações para as mais variadas situações do cotidiano.

Ao prefácio “Noções de Economia Doméstica”, de Marta de Betânia, de 1957, Adelino José da Silva D’Azevedo, apresenta a obra como uma “sinopse una e completa da arte de ser dona de casa”<sup>76</sup> (grifo do autor). Trata-se de um livro completo no que diz respeito à higiene, economia, moral e cultura, munido de uma interpretação cristã de estilo acessível e “sobriedade de *savoir vivre*”, que Adelino José encara como um “manual imprescindível para o refinamento educacional feminino”. Segundo ele, em meio aos “tão desvairados” tempos, capazes de comprometer a “família e o lar”, livros como os de Marta representam “o centro irradiador de recuperação cristã da Civilização”.<sup>77</sup> O livro é escrito em forma de perguntas e respostas, a partir das quais valores e padrões de conduta são transmitidos, versando, em suas dez partes, sobre assuntos que interessam a todos e que vão desde a definição de economia doméstica, passando por regras concernentes à arrumação da casa em geral, regras de civilidade, até a correspondência e o jogo, entre outros assuntos.

Por não terem natureza essencialmente gastronômica, alguns dos livros de cozinha que circulavam no Brasil no período analisado foram escolhidos por apresentarem em meio às suas receitas, preceitos referentes à arte de receber, em especial aos cuidados em relação à escolha do cardápio, apresentação dos alimentos à mesa, e a ordem dos serviços, bem como por elencarem importantes normas referentes às boas maneiras à mesa. Entre eles estão: *A arte de Comer Bem*; *Enciclopédia de Arte Culinária*; *A Nobre Arte de Comer e Bom Appetite*.

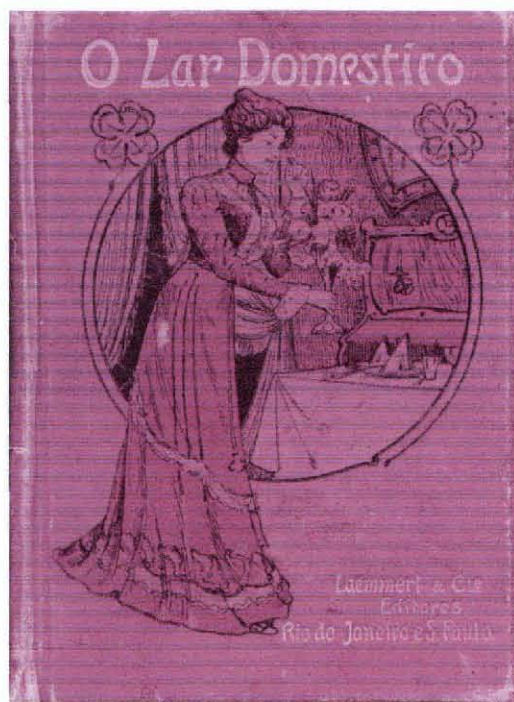
---

<sup>76</sup> BETÂNIA, op. cit., p. 15-16.

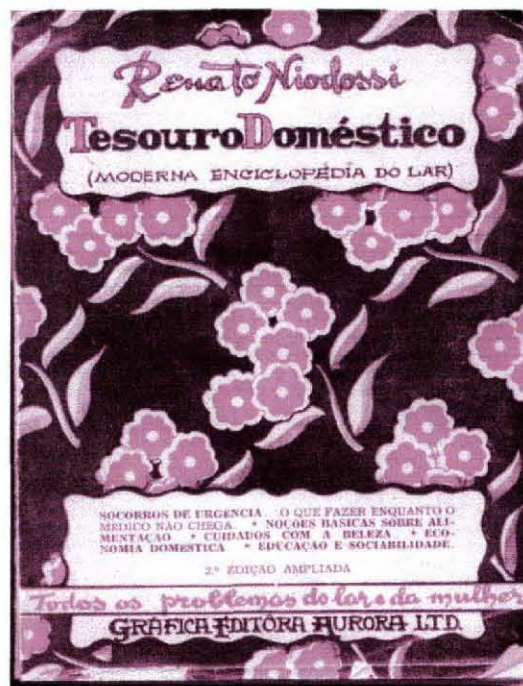
<sup>77</sup> Ibid., p. 15-16.



A ARTE DE COMER BEM

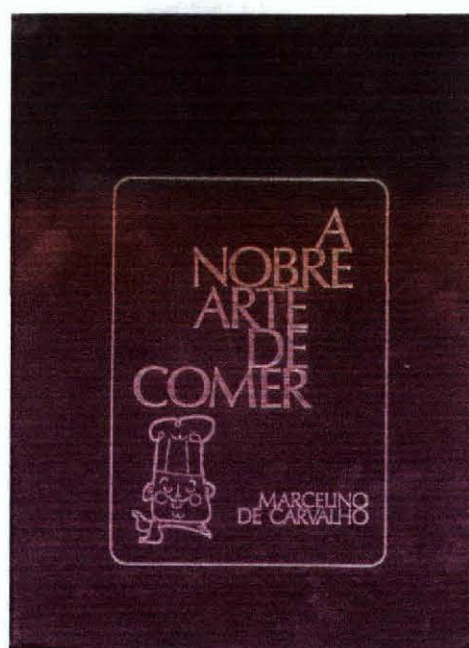


LAR DOMÉSTICO

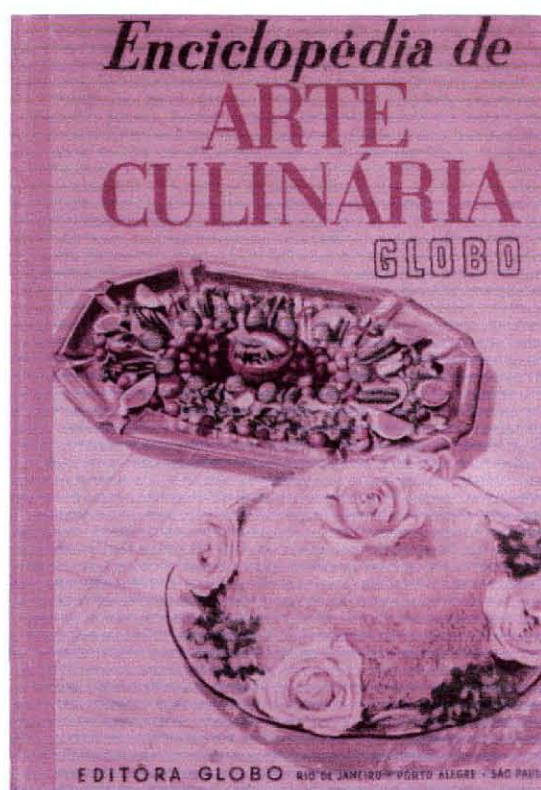


TESOURO DOMÉSTICO





A NOBRE ARTE DE COMER



ENCICLOPEDIA DE ARTE CULINÁRIA (CAPA E CONTRACAPA)



“A Arte de Comer Bem”<sup>78</sup> é um livro de receitas que traz em sua apresentação algumas instruções para a preparação de jantares e a colocação à mesa. Encaminhando-se de forma particular à sua filha que lhe pede socorro por ter convidados para o jantar, Rosa Maria na verdade dirige-se a todas as donas de casa. Munida de um caderno de receitas que foi oferecido à sua mãe pelo conde italiano Fé Ostiani, a autora confere a essas receitas uma importância instantânea, pois além de nobre, o dito conde também era também um gourmet. Rosa Maria acrescentou algumas receitas de uma tia fazendeira brasileira que gostava muito de fazer ela própria alguns quitutes.

Dividido em doze partes, “A Arte de Comer Bem” é completo tanto no que diz respeito a menus para almoços e jantares de cerimônia como para almoços e jantares mais íntimos. Traz também receitas de caldas, glacês, balas, suspiros e sorvetes e ainda ensina como preparar o que chama de “jantares de arte” e até mesmo recepções. Ao fim de cada parte encaminha sempre uma carta recheada de bons conselhos para a sua filha e a todas aquelas que quiserem fazer sucesso na “arte de comer bem”.

Do ano de 1954 é a “Enciclopédia de Arte Culinária” de Perpétua de Lemos. Mais do que um simples livro de receitas é um verdadeiro compêndio de cozinha. Com o intuito de proporcionar a todas as “donas de casa o contato com todos os problemas e sutilezas da arte culinária”<sup>79</sup>, a autora distribuiu os assuntos em dois volumes. O primeiro volume divide-se em duas partes: “Mesa e Cozinha”, que traz esclarecimentos sobre organização da cozinha, técnicas culinárias, segredos culinários, temperos, planejamento de cardápios, serviço de mesa e a arte de trincar; e “Bebidas em Geral”, que trata de assuntos como vinhos, refrescos, licores e outras bebidas. No segundo volume a autora traz a parte referente ao receituário.

Mais do que um livro de cozinha, essa Enciclopédia promete suprir “o interesse das leitoras ávidas de conhecimentos e desejosas de ampliar os seus estudos

---

<sup>78</sup> ROSA MARIA. *A arte de comer bem*. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933.

<sup>79</sup> LEMOS, P. *Enciclopédia de Arte Culinária*. Rio de Janeiro: Globo, 1954. v 1. p. 2.

no setor comidas e bebidas”. Para tanto, Perpétua promete “ilustrar, instruir, esclarecer as leitoras, proporcionando-lhes o máximo de informações de caráter histórico, científico e técnico, isto é, elementos culturais a par de conselhos absolutamente úteis e práticos, referentes à arte culinária”.<sup>80</sup>

A enciclopédia “Bom Apetite” tem o objetivo de “desvendar” para a leitora os saborosos segredos da cozinha de todo o mundo. Apresenta cerca de quatro mil receitas de todos os lugares do mundo desde as mais simples até as mais requintadas. Quer também trazer algo que seja capaz de quebrar o tédio do cotidiano, trazendo “tudo o que há de atraente e empolgante no ato de ir ao fogão com idéias novas, com imaginação e com entusiasmo inovador”.<sup>81</sup>

Para tanto, revela os segredos de preparar, condimentar e servir os mais diversos tipos de pratos; dá conselhos práticos de toda ordem para que a cozinha se torne um ambiente agradável; ajuda também a resolver os problemas de organização da cozinha, copa e sala de jantar; e ainda dá “conselhos sobre a melhor maneira de receber pessoas íntimas ou de cerimônia, nas refeições diárias ou nos momentos especiais”.<sup>82</sup>

Em “A nobre arte de comer” Marcelino de Carvalho tem a intenção não de falar sobre etiqueta à mesa, mas sim a função da cozinha. Por isso inicia o livro trazendo apenas algumas noções sobre o assunto, passando logo aos temas que quer abordar sobre a arte de cozinhar.

A obra é dividida em 9 partes: etiqueta à mesa; pequenos e necessários detalhes da arte de cozinhar<sup>83</sup>; jantares; almoços; refeições à americana; pratos famosos; pratos baianos; pratos da região amazônica e curiosidades.

---

<sup>80</sup> Ibid., p. 8.

<sup>81</sup> BOM APETITE. São Paulo: Abril, 1968. p. 1

<sup>82</sup> Ibid., p. 1

<sup>83</sup> Parte na qual o autor diz ter recebido orientação do *chef* das cozinhas da *Air France*, M. Morel, que esteve no Brasil em 1962 e estudou pessoalmente a maneira de entrosar a cozinha francesa e o paladar e os condimentos brasileiros. Segundo o autor, “são preliminares muito valiosos para quem realmente deseja sucesso no preparo de pratos do trivial ou de alta gastronomia”. CARVALHO, Marcelino. A nobre arte de comer. São Paulo: Editora Nacional, 1966.

Alguns manuais que circulavam no Brasil no período analisado, muito embora quisessem ensinar as primeiras letras da civilidade mundana, o faziam com conteúdo religioso, eram verdadeiros manuais de virtudes cristãs, onde o conceito de etiqueta poderia bem ser traduzido como principal componente da virtude da caridade.

A civilidade cristã tem origem no livro “Regras de cortesia e urbanidade cristã”, de Jean-Baptiste de La Salle<sup>84</sup>, que desde a época em que foi publicado, no século XVIII, foi muito difundido e vendido, tanto para uso nas escolas como para ser utilizado fora do âmbito escolar.

Segundo Albert-Valentim, citado no artigo do Irmão Marcos Corbellini, “Livro da Sociedade das Escolas Cristãs”<sup>85</sup>, La Salle, num momento em que o sentido de humanidade era ameaçado de desaparecer, relacionou as palavras cortesia e urbanidade, fundidas então numa só virtude, a honestidade. Vem daí a expressão “homem honesto”.

As “Regras de cortesia e civilidade cristã” tratam principalmente do cuidado que as crianças devem ter, desde os primeiros anos de vida, com o corpo. A qualidade de ser “honesto” estaria diretamente ligada à maneira como as pessoas se relacionam com seus próprios corpos e também em relação aos corpos dos outros. O “homem honesto” deve aprender a controlar cada parte de seu corpo e deve aprender e colocar em prática esses ensinamentos porque tais atitudes demonstram respeito a Cristo e a seus ensinamentos. Assim como o nosso corpo é templo de Deus assim também o é o corpo de nosso próximo.

Por isso, vê-se que o principal objetivo de manuais de civilidade de conotação e influência explicitamente cristã é formar “homens honestos”. Todos eles contém, entre os assuntos abordados, um capítulo especial sobre as boas maneiras à mesa, abordando a questão na maior parte das vezes de forma bastante detalhada. É o

---

<sup>84</sup> Jean Baptiste de La Salle escreveu *Les règles de la bienséance et de la civilité chrétienne à l'usage des écoles chrétiennes* no século XVIII como agente da implantação de modelos de comportamento das elites nos grupos sociais inferiores da sociedade e propôs o uso desse manual como veículo de aprendizagem das normas de conduta vigentes na sociedade francesa daquela época. Esse livro influenciou de forma importante os costumes do povo e sua popularização deve-se principalmente à *Bibliothèque bleue*.

<sup>85</sup> CORBELLINI, Ir. M. Livro da Sociedade das Escolas Cristãs. In: **Revista Educação Ciência e Cultura**. Canoas, v. 5, n.º. 2, primavera de 2000.

caso de: *Uma xícara de chá; Você e os Outros; Compêndio de Civilidade Christã; Compêndio de Civilidade, o Pequeno Manual de Civilidade para uso da mocidade e Serões do Tio Silas*. Com exceção do *Serões do Tio Silas*, que coloco junto a esses manuais pelo seu conteúdo essencialmente cristão e didático, estas obras têm como primeiro ponto em comum o fato de terem sido elaboradas para uso nos colégios, apesar de todos dirigirem-se também ao uso em família e em sociedade.

O guia de boas maneiras “Uma xícara de chá”, publicado em 1926, foi escrito pelo padre Theophilo Dutra. Ao justificar o título do livro, o editor associa-o a tudo o que “uma xícara de chá” proporciona, por exemplo, uma boa noite de sono. Para seu editor, uma obra como essa é importante porque traz lições de civilidade, “ornamento essencial e indispensável para todas as pessoas que se teem em conta de educadas e civis, de sorte que um livro que lhes recorde ou ensine as regras de civilidade, presta um serviço relevantíssimo, deve ser recebido com capricho e lido com a maior atenção e interesse”.<sup>86</sup>

Obra dividida em dois volumes, o guia de boas maneiras “Uma xícara de chá” é o resultado da compilação das lições de civilidade publicadas no “Lar Catholico”, de Juiz de Fora. Por ser uma obra influenciada pela religiosidade de seu autor, vai tratar do que ele chama de “bellas maneiras e das maneiras viciosas”, trazendo para tanto conselhos sobre assuntos gerais – hospitalidade, cumprimentos, conversação, cerimonial da mesa. Com o intuito de abordar o que chamou de “maneiras viciosas”, padre Dutra relaciona a importante virtude da civilidade com “males sociais”, tais como: a curiosidade, a inveja, o orgulho, a mentira, entre outros “vícios”.

O Pequeno Manual de Civilidade para uso da Mocidade, editado em 1932 no Rio de Janeiro, tem Jesus como “o perfeito modelo de cortesia”. Considera a civilidade essencial, pois quando verdadeira converte-se em virtude, “ela nos dá o império sobre nós mesmos, porque exige uma vigilância assídua sobre as palavras, os gestos, as atitudes; é uma vitória incessante que forma o bom carácter, elemento principal da

---

<sup>86</sup> DUTRA, op. cit., p. 7. Nota do editor.

sociabilidade”.<sup>87</sup> Tal como os outros títulos, que não somente os de caráter cristão, preocupa-se com o fato de não haver “muita civilidade no mundo”, fato decorrente da ausência dos “bons costumes e os bons usos sociais”.

O “Compêndio de Civilidade Christã”, de 1941, foi escrito pelo bispo do Pará. Seu autor defende a utilidade de tal título por acreditar que a “civilidade é um complemento indispensável à boa educação”. Defende a idéia de que seus princípios e regras devem ser ensinados aos meninos desde os primeiros anos de vida. Justifica sua idéia baseando-se na tese de que é assim que ocorre nos países civilizados resultando numa sociedade “tão recommendavel pela fina urbanidade, primorosa elegancia e nobreza do trato”.

Escrito sob a forma de diálogo com o intuito de chamar a atenção de seus leitores, o autor se mostra assim, como os demais, preocupado com a ausência da civilidade em todos os sentidos da vida humana, sendo que muitas vezes, diz ele, a família, a escola, não se preocupa com o assunto, o que leva, não raras vezes, a encontrar “na sociedade pessoas, até esclarecidas e de certa posição, sem tacto, sem distinção nos modos, faltando aos mais elementares princípios da polidez e do decoro”.<sup>88</sup>

Com a intenção didática de melhor ensinar as regras de civilidade, obedece a seguinte ordem de abordagem: na primeira parte trata da “modéstia que deve apparecer no meneio de nosso corpo”; na segunda, “do decoro com que devemos fazer as acções communs e ordinarias”; e na terceira e última parte apresenta exemplos do que considera como principais regras de civilidade.

O “Compêndio de Civilidade para uso das famílias e colégios”, editado em 1962, mostra também a preocupação pela ausência de um compêndio de civilidade que seja dirigido tanto às famílias quanto aos colégios católicos, que relacionem os preceitos de civilidade às considerações morais. Seu principal objetivo, portanto, é

---

<sup>87</sup> Ibid., p. 5.

<sup>88</sup> COSTA, D. Antonio de Macedo. **Compêndio de Civilidade Christã**: oferecido às famílias e às escolas brasileiras. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1941. p. 7.

suprir esta carência elaborando este “tratado de boa educação” destinado principalmente “aos alunos de colégios e aos jovens filhos de família”.<sup>89</sup>

Considera também a civilidade como decorrente da caridade, sendo esta a pedra fundamental da doutrina católica, “não podemos ser bons católicos se não praticarmos a mais cortês urbanidade”.<sup>90</sup>

Para que os preceitos contidos no compêndio sejam compreendidos, o autor defende, primeiro, a necessidade de aulas de civilidade que tenham tanta importância como as demais; segundo, que professores preparados ministrem suas aulas de forma a “explicar passo a passo o compêndio”, acompanhado de lições teóricas e exercícios práticos, resultando pois em jovens bem educados e bem preparados para enfrentar a “vida intensa e complexa da moderna sociedade”.<sup>91</sup>

A obra divide-se em 25 capítulos que versam sobre os mais diversos assuntos, tais como: deveres para com Deus, para com os pais; procedimentos à mesa; conversação; visitas; asseio; entre outros. E ainda apresenta dois apêndices, o primeiro trazendo regras sobre as atitudes que deve ter “o cristão na Igreja e na recepção dos sacramentos”; e o segundo conselhos sobre “o modo de escrever cartas”.

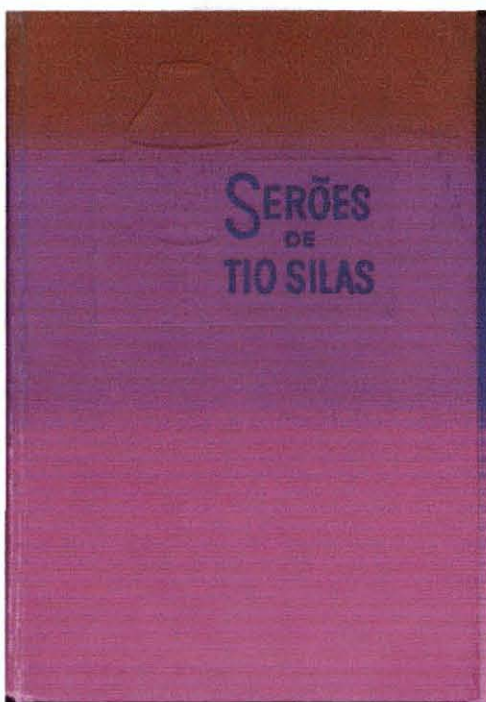
De forma semelhante, Luiz Waldvogel escreveu seu “Serões do Tio Silas”, obra voltada, também de forma especial, na primeira parte, ao público infantil. Na verdade, o autor esboça uma série de recomendações sobre as relações sociais e familiares, desde as primeiras coisas que uma criança necessita saber até quando se torna um jovem adulto e precisa adquirir mais e mais conhecimentos sobre as práticas sociais. Para abordar tão vasta gama de assuntos o autor se valeu de uma abordagem em forma de diálogo comentado. Ou seja, não apresenta apenas perguntas e respostas diretas, mas pequenas histórias que trazem alguns diálogos e resolução de dúvidas, apontando logo em seguida situações práticas de aplicação dos ensinamentos.

---

<sup>89</sup> COMPÊNDIO DE CIVILIDADE : para uso das famílias e colégios. São Paulo: Livraria Editora Salesiana, 1962. p. 5 .

<sup>90</sup> Ibid., p. 6.

<sup>91</sup> Ibid., p. 7.



Capa de **SERÕES DO TIO SILAS**. Ao lado, exemplo de um dos serões realizados por Tio Silas. Referência: WALDVOGEL, op.cit.,p.12.

Autodenominando-se Tio Silas, o autor tece uma história em torno da qual escreve todas as suas recomendações. Apresenta logo de início seu sobrinho Álvaro, personagem central da obra, que órfão de pai e cuja mãe (irmã de Silas) era bastante humilde, carecia de atenção especial de seu Tio Silas. Álvaro morava com sua mãe em uma casa de

paredes-meias com uma irmã e o cunhado, que tinham um casal de filhos, alunos do mesmo ginásio que Álvaro cursava.

Tio Silas, já aposentado e sem família, assistia em casa do cunhado, como 'pensionista' muito querido. Constituíra-se assim uma espécie de mentor, conselheiro e confidente dos sobrinhos, muito especialmente de Álvaro que, órfão de pai desde criança, melhor lhe sabia compreender o valor da companhia. Assim, era natural serem freqüentes os serões que os sobrinhos passavam ao lado de Tio Silas. E a ele recorriam sempre que, no estudo das lições, se apresentava uma dificuldade insuperável ao seu espírito em botão.

[...] Uma coisa, apenas, vinha preocupando ultimamente o bom Tio Silas: via tão estouvadinhos e rudes os sobrinhos! A menina, com esse jeito modesto e recatado que parece inato na mulher, era em geral mais dada a gestos corteses. Mas acontecia olvida-los também. Os rapazes, então, pareciam por vezes cabritinhos ou bezerros desenfreados! Não que fossem malcriados ou desobedientes. Ao contrário, tinham bom coração e índole dócil. À matéria de etiqueta social, porém, ocupados como andavam com os estudos e com as tarefas caseiras, nunca haviam podido dar muita atenção. E em seus contatos com vistas, ou quando se encontravam com conhecidos ou com eles saíam, não eram muito incomuns gafes que cometiam. Isso tudo Tio Silas, menos prêso a afazeres e responsabilidades que o cunhado e as irmãs, observava mais nitidamente. E doía-lhe.



Vai daí, surge-lhe uma idéia: propor aos sobrinhos que, uma vez por semana, dediquem com ele um serão, ou parte dêle, a considerações gerais sobre boas maneiras ou, como ele preferia dizer: Urbanidade cristã”.<sup>92</sup>

Vê-se então que tal obra apresentada de forma dialogada, prática e fácil, visa, além do ensino das boas maneiras, uma aprendizagem essencialmente da civilidade cristã, dirigida não somente à educação dos meninos, mas também das meninas e toda a família, visto que todos são convidados a participar dos serões. Com esse intuito o autor dividiu a obra em 15 capítulos, assim dividida: Ambiente Aprazível; Iniciam-se os Serões de Tio Silas; Os Superiores, os Iguais e os Inferiores; Comportamento Geral em Sociedade; Apresentação Pessoal; Conversação; Em Viagem; Cortesia Epistolar; O Jantar em Casa de Lauro; Colcha de Retalhos; Afinal, que é Cortesia?; O Problema Sentimental de Álvaro; Feliz Noivado de Álvaro; Como Sublimar a Vida Doméstica e, finalmente, Casamento de Álvaro.

Com conotação cristã, Waldvogel encerra cada capítulo com uma poesia ou uma pequena historietta que visa ilustrar o caráter cristão da convivência cortês. Tal como os outros autores, Tio Silas lamenta junto a seus sobrinhos a falta de cortesia no contexto em que viviam. Diz ele: “As boas maneira têm infelizmente poucos cultores sinceros”.<sup>93</sup> Reforçando a necessidade do alerta diário às mínimas atitudes do cotidiano, Tio Silas aponta que sempre é preciso lembrar que a presença das boas maneiras revela o “singelo e puro cristianismo”. E para ilustrar tal informação toma a Bíblia e mostra aos sobrinhos os seis últimos mandamentos da lei de Deus, que segundo ele são os que se referem às relações entre os homens. Mostrando, pois, com isso, as relações existentes entre cumprir as leis de Deus e a prática das boas maneiras, assim como entre a prática da caridade e da civilidade.

E de forma a encerrar esse assunto e também o serão sobre a “cortesia” Tio Silas pede à irmã Alda que tome a Bíblia e leia em voz alta o trecho da primeira epístola de S. Paulo aos Coríntios a qual transcrevo a seguir: “Ainda que eu falasse as línguas dos homens e dos anjos, e não tivesse caridade, seria como o metal que soa ou

---

<sup>92</sup> WALDVOGEL, Luiz. *Serões do Tio Silas*: sobre a excelência das Boas Maneiras – a chave que nos abre tôdas as portas e confere êxito e distinção. Santo André : Casa Publicadora Brasileira, 1962.

<sup>93</sup> Ibid., p. 151.



como o sino que tine”.<sup>94</sup> E finaliza o capítulo com duas histórias que trazem caras reflexões sobre a essência da cortesia cristã. Em “Consideração pelos Outros”, delinea: “A essência da verdadeira polidez é a consideração para com os outros. A educação essencial a afabilidade universal”. A verdadeira polidez não é nada senão reflexo do caráter de Cristo. “Tôda ternura e cortesia verdadeiras no mundo mesmo entre os que não reconhecem o Seu nome, d’Ele procedem”.<sup>95</sup>

“Você e os Outros” é um manual de boa educação destinada à juventude. Derivada da obra “Civilidade” tem também a intenção de relacionar as normas de educação aos princípios cristãos da caridade. Considerando a civilidade como, antes de tudo, uma “questão de fraternidade até as últimas conseqüências”, defende o respeito como essencial à dignidade humana e cristã. Praticar a civilidade pois, é antes de tudo, respeitar os outros e a si mesmo, e conseqüentemente a Deus. Quer também que essa prática torne-se natural, sem artificios. Para tanto, é necessário fazer com que essas “boas maneiras brotem do coração” e isso só é possível pela prática diária de seus preceitos.<sup>96</sup>

Dentre as obras que classifico como guias de civilidade e etiqueta estão os seguintes títulos: *Tratado de Civilidade e Etiqueta*; *Cortesia*; *Boas maneiras em sociedade*; *Etiqueta Social*; *Não faça isso!*; *Guia de Boas Maneiras*; *Snobérrimo*; *ABC das Boas Maneiras*; *Só para homens*; *A arte de receber*; *O Livro de Etiqueta*; *Boas Maneiras*; *Em sociedade*; *Boas Maneiras e Outras Maneiras*; *Sempre as Boas Maneiras*; *Aprenda as Boas Maneiras*.

De conteúdo essencialmente social, são destinados a todos que sentirem necessidade de resolverem as menores dúvidas que surgem entre os homens em sua convivência social e em família, tendo em comum a estrutura didática e fácil de acesso aos mais diversos assuntos abordados.

---

<sup>94</sup> Ibid., p. 159.

<sup>95</sup> Ibid., p. 166.

<sup>96</sup> VOCÊ E OS OUTROS: normas de boa educação para a juventude de hoje. São Paulo: Dom Bosco, 1970.

É o caso de “O Tratado de Civilidade e Etiqueta”, escrito em 1909. Dirigindo-se a todas as classes da sociedade, a condessa de Gencé, sua autora, resolveu, por meio de seu manual, tornar o conhecimento da civilidade e a sua interpretação acessível a todos.<sup>97</sup> Para tanto, apresenta seu tratado de forma “prática e detalhada” em dezessete capítulos divididos em partes: em casa (relações entre os membros da família: professores, criados e patrões e festas de família); os acontecimentos que modificam a família (nascimentos, casamento, luto); na sociedade (os encontros ao acaso, as visitas, refeições, recepções, bailes e *soirées*, hospitalidade, divertimentos, conversação, correspondência e os presentes).

Gencé diz-se apta a escrever sobre civilidades graças à sua intensa e variada vivência social. Frequentou os salões mais aristocratas, assim como os mais humildes, onde conversou, discutiu, jogou, enfim, conviveu e aprendeu tudo sobre os hábitos sociais. Somada a essa experiência, devemos levar em consideração seu título de nobreza, que sozinho provavelmente já lhe seria capaz de conferir crédito o bastante para escrever sobre as boas maneiras.

O livro “Cortesia”<sup>98</sup>, da escritora norte-americana Margery Wilson, foi traduzido e adaptado para o português pela conceituada jornalista gaúcha Gilda Marinho. São trinta e cinco capítulos com informações e soluções para o “aperfeiçoamento pessoal” garantindo com isso confiança, base para a construção de uma vida social sólida.<sup>99</sup> Seus conselhos abrangem questões desde as mais corriqueiras como a melhor forma de atender uma porta, como se veste uma mulher elegante, a simplicidade no falar, até as mais incomuns, como qual seria a melhor idade para uma criança andar de patins. No que concerne às maneiras à mesa, traz inúmeras “dicas”, inclusive um “guia para ler menus que empregam termos franceses”, contendo a correta pronúncia e o significado.

---

<sup>97</sup> GENÇÉ, Condessa de. **Tratado de Civilidade e Etiqueta**. Lisboa: Guimarães, 1909. p. 5.

<sup>98</sup> WILSON, M. **Cortesia** : código moderno das boas maneiras. Porto Alegre : Globo, 1945.

<sup>99</sup> *Ibid.*, p. 23.

Pela completa variedade de circunstâncias que tenta abranger, o que particularmente parece fazê-lo com sucesso, Margery provavelmente escreveu movida pela sua experiência social e pelo auxílio que diz ter prestado em muitos casos em que ouviu repetir a dúvida “do que se deve fazer nas diversas contingências da vida” e principalmente em “como fazê-lo”.<sup>100</sup> Dirige-se, portanto a todas as pessoas, desde aquelas que ela chama de “criaturas privilegiadas, para quem os matizes da elegância são uma necessidade familiar”, mas que desconhecem uma coisa ou outra, mesmo que a maioria suponha estar “ao par de tudo, por uma espécie de sexto sentido, inerente à sua classe”, até àqueles que pela inexperiência social necessitam de cada página de seu código.<sup>101</sup>

Vê-se que a questão da experiência é bastante importante para os autores dos manuais. Para eles, esta é uma qualidade que precisa ser evidenciada, tornada clara pois é a partir da vivência que verbalizam literalmente a intensa vida social experimentada por eles.

Em “Boas Maneiras”<sup>102</sup>, escrito em 1946, já em sua sexta edição, Carmem D’Ávila apresenta suas regras de cortesia em dez capítulos que versam sobre os temas: a cortesia fora de casa; cumprimentos; em sociedade; em vilegiatura; à mesa; a correspondência; a igreja; o nascimento; o casamento; e o testamento.

Iracema Soares Castanho é a autora do manual “Etiqueta Social”, de 1954. Com o intuito de guiar todos os interessados em bem se apresentar em sociedade, a autora escreveu sobre os mais diversos assuntos da vida mundana. Dividiu a obra em XXV capítulos trazendo sugestões sobre arranjo do lar, boas maneiras em casa, a arte de palestrar, instruções para organização de jantares, boas maneiras à mesa, e até mesmo um capítulo específico para etiqueta entre jovens.

No código de boas maneiras “Não faça isso!”, de 1960, sua autora, Jacqueline Autant, procura trazer conselhos sobre polidez de forma bastante peculiar.

---

<sup>100</sup> Ibid., p. 17.

<sup>101</sup> Ibid., p. 18.

<sup>102</sup> D’ÁVILA, C. *Boas maneiras*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1946.

Da mesma forma que seu título, Jacqueline aborda as mais diversas situações em que se pode enfrentar em sociedade, sempre de maneira direta, clara, às vezes irônica, mas sempre em tom de chamada de atenção. Por exemplo, quando aborda o tema “boas maneiras no café da manhã” logo adverte: “Evite falar: ‘Vou tomar o meu break-fast’. É um tanto pernóstico, é o oposto das boas maneiras”.<sup>103</sup> Ou quando aconselha sobre o melhor uso do guardanapo: “Não prenda o guardanapo na cintura. Não o coloque em hipótese alguma entre os botões do paletó. E nunca, mil vezes nunca, o prenda ao pescoço como um babador!”.<sup>104</sup> Dessa forma seus conselhos tomam conotação de verdadeiras ordens.

O editor do “Guia de Boas Maneiras”, de Marcelino de Carvalho, confere-lhe aptidão para ditar normas de “bem viver em sociedade” por ser este uma “figura de escol em nossa sociedade”. Apto, portanto, a responder a todas as perguntas relativas às relações humanas, sociais e mundanas, inestimável e “eficiente professor para as boas e corretas normas de conduta na vida em sociedade”.<sup>105</sup> Dividido em capítulos que se subdividem em apresentação, saudação, convites, recepções e tudo o que se refere à mesa (etiqueta, maneira de convidar, arrumação da mesa, entre outros), passando pelo casamento, nascimento, primeira comunhão, presentes e conversas. O autor dedica, ainda, uma seção especial aos fumantes e ao que ele chama de “sim e não”.

Mas Marcelino não se contentou em indicar normas de bem viver em sociedade somente no citado guia, foi além e escreveu vários outros títulos sobre o assunto, dos quais destacam-se: “*Snobérrimo*”; “ABC das boas maneiras” (destinados às crianças); “Só para homens” e “A nobre arte de comer”, alguns deles utilizados na análise que fazemos.

---

<sup>103</sup> AUTANT, J. *Não Faça Isso!* : código de boas maneiras. Rio de Janeiro: Irmãos Di Giorgio & Cia Ltda, 1960. p. 17.

<sup>104</sup> Ibid., p. 38.

<sup>105</sup> CARVALHO, op. cit., contracapa.

Em o “ABC das boas maneiras”<sup>106</sup>, Marcelino se apresenta como um tio que, sendo mais velho, tem experiência suficiente para aconselhar as crianças em como viver em sociedade. Recomenda como tratar um amigo jovem ou uma pessoa mais velha, como se diz “bom dia”, ou “até logo”, enfim, traz em seu livro uma série de preceitos para aqueles que estão iniciando-se nas primeiras letras do cotidiano em sociedade.

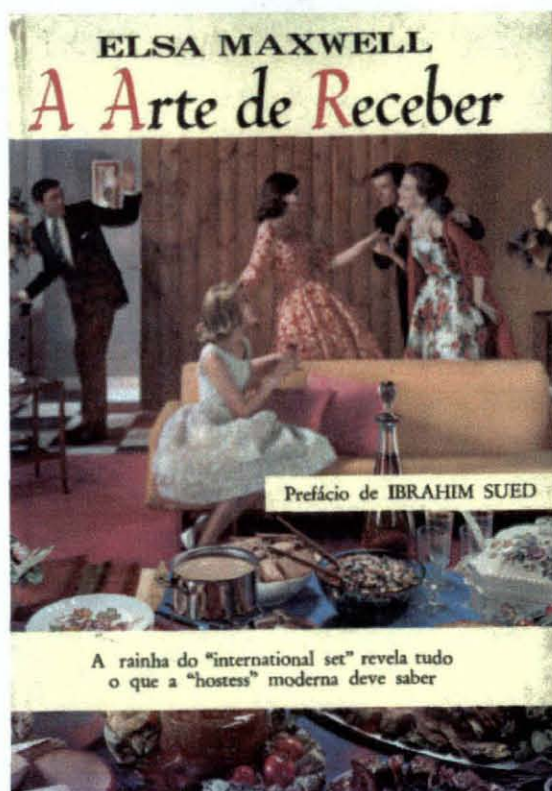
O livro de Elsa Maxwell, publicado no Brasil em 1962, recebeu o prefácio do então famoso colunista social Ibrahim Sued, que apresenta a autora aos leitores brasileiros como sendo aquela que “elevava o dever de bem receber a uma arte e empregava nisso uma capacidade e uma competência geniais”. Em seu currículo social figurava nada mais nada menos do que a regalia de ter apresentado, em uma das festas que ofereceu, Grace Kelly ao Príncipe Rainier. Ganhou tão alto prestígio, segundo Sued, devido ao seu gosto, tato e encanto social. “Para ter sucesso é preciso ter mais do que elegância e beleza, é necessário ter charme, coisa que Elsa tinha e que revela neste livro”<sup>107</sup>, dizia Sued.

Com o intuito de ensinar a “arte de receber” e dirigindo-se às pessoas em geral, Elsa divide seu livro em capítulos que trazem recomendações sobre como organizar recepções; a arte de ser anfitrião; anfitriões; qualidades de um convidado perfeito; o que pode matar uma festa e finalmente algumas receitas para garantir o sucesso de uma recepção.

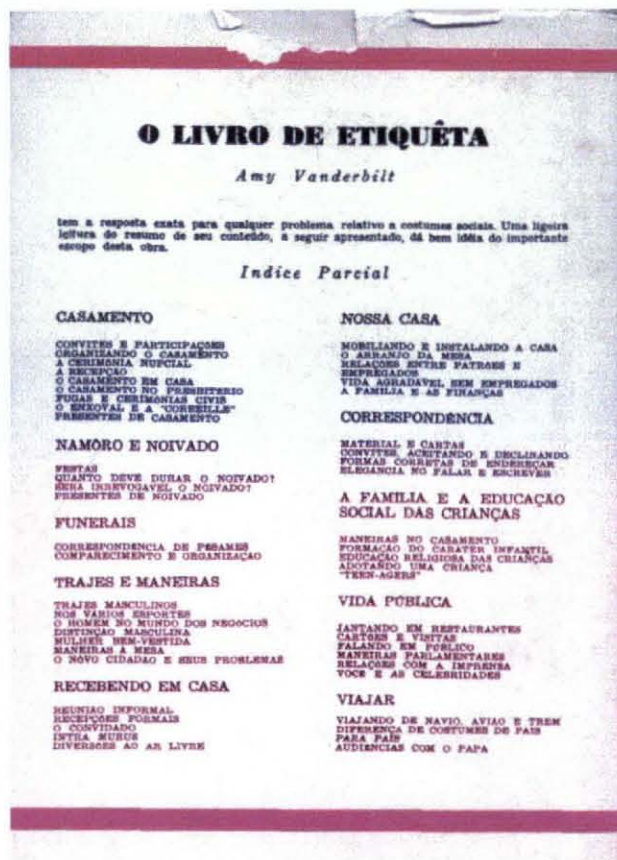
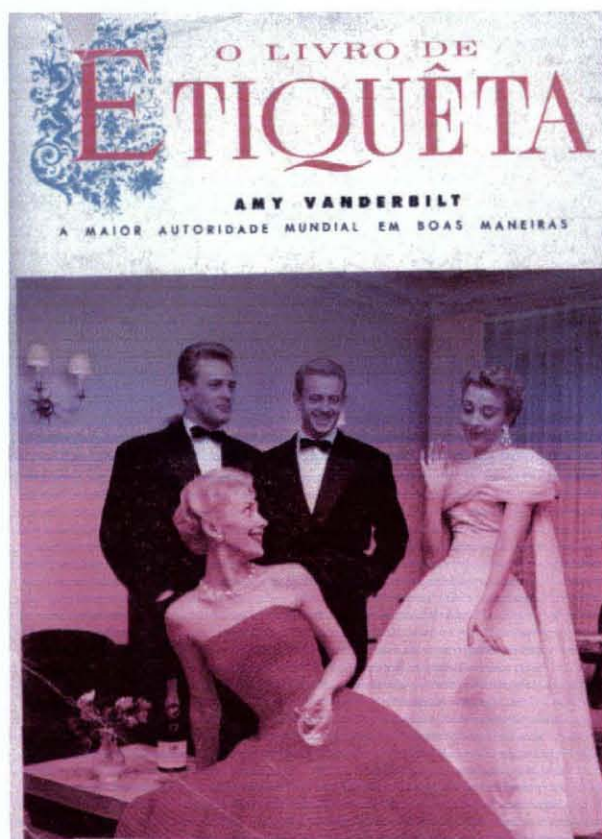
---

<sup>106</sup> CARVALHO, M. **ABC das boas maneiras**. São Paulo: Editora Nacional, 1962.

<sup>107</sup> SUED, In: MAXWELL, E. **A arte de receber**. Rio de Janeiro: Record, 1964. p. 9-10.



A ARTE DE RECEBER



O LIVRO DE ETIQUETA (CAPA E CONTRACAPA)

Já o que confere crédito à obra de Amy Vanderbilt, além do título de “a maior autoridade mundial em boas maneiras”, é o fato de, segundo o que está na contracapa da sua obra edição de 1962, a autora ter se valido de fontes autorizadas em todos os ramos de atividade, fazendo com que seu “guia para a vida elegante” se tornasse um livro “realmente completo e exato sobre a etiqueta, útil em tôdas as fases da vida contemporânea. Ela consultou vultos sociais, dirigentes, diplomatas, sacerdotes de todos os credos, genealogistas, peritos em alimentação, grandes joalheiros, floristas, negociantes em roupas, educadores, banqueiros e homens de negócios em sua exaustiva pesquisa”.<sup>108</sup>

Outro ponto a ser levado em consideração à autoridade de uma obra como a de Amy é o fato de a tradução e o prefácio de seu livro para a Língua Portuguesa ter sido feito por Yvone Lopes, uma senhora ligada a uma família tradicional, que gozava de um grande prestígio social, por isso possuía requisitos suficientes para traduzir e adaptar a obra de Amy à realidade brasileira da década de 1960. Há que se levar em conta também a origem da própria autora. Amy Vanderbilt pertencia a uma das famílias norte-americanas reconhecidamente por todos como uma das mais ricas e tradicionais. Tetraneta de um dos fundadores do Banco da Companhia Manhattan, e segundo ela,

descendente do primeiro Vanderbilt a estabelecer-se na América – Jan Aoertsen van der Bilt, que possuía uma fazenda perto de Flatbush, Longa Islândia – tem sido fortemente holandesa, mas tenho uma boa mistura de sangue irlandês, inglês e francês. Isto, e a minha educação em parte européia, minhas constantes viagens no país e no estrangeiro, meus anos de escritora, de conselheira de etiqueta e que se reflete, estou certa, em tudo quanto escrevo sobre o assunto.<sup>109</sup>

De forma clara e didática, o manual de Amy versa sobre questões sobre o convívio social em geral. Para tanto, apresenta seus preceitos sobre a vida elegante em nove partes. A primeira, denominada “cerimônias da vida”, indica comportamentos em relação aos convites e participações em casamentos; organização, recepção, tipos e

---

<sup>108</sup> VANDERBILT, op. cit., contracapa.

<sup>109</sup> Ibid., p. 6.

presentes de casamento; lua-de-mel; enxoval e *début*; batizados, corte e compromissos e funerais. A segunda indica formas adequadas quanto ao trajar e as maneiras, entre outras, à mesa. A terceira, como receber em casa para reuniões formais, informais, como se portar com convidado e como hóspede. A quarta fala sobre a casa em geral; a quinta sobre a correspondência; a sexta versa sobre a família e a educação social das crianças; a sétima sobre a vida pública; a oitava sobre a etiqueta para os civis e finalmente a nona e última parte traz sugestões sobre como viajar de trem, navio ou avião, e até mesmo como se portar numa audiência com o Papa.

Completíssimo, o manual de Amy destina-se a todos simplesmente porque, segundo ela, todo mundo necessita de etiqueta. “A mais simples família, desejando mover-se um pouquinho que seja num mundo mais amplo, precisa no mínimo de regras elementares. Até mesmo os mais sofisticados homens e mulheres habituados a uma grande variedade de regras sociais, podem pretender lembrar-se de cada um simples detalhe de etiquêta aplicando-se a esta ou àquela contingência social”.<sup>110</sup>

Obra em dois volumes, sob o título principal de “Boas Maneiras”<sup>111</sup>, divide-se em dois tomos. No tomo I, configura-se mais como um guia para o lar, tratando de questões relativas à casa, higiene, beleza e personalidade. Já no tomo II, sob o subtítulo “em sociedade”, fala sobre cortesia diante dos fatos mais corriqueiros da vida, tais como: comportamento à mesa, visitas, convites, chás, organização de jantares, entre outros.

Por considerar seu “Boas maneiras” uma necessidade, Íside o recomenda a todos instruírem-se convenientemente sobre o que chama “a arte de ser bem educado”. Pois, segundo ela, “saber exatamente o que temos que fazer é sumamente importante. (...) Saber e fazer bem feito o que se tem a fazer constitui a ciência do êxito, do triunfo, do desembaraço natural que distingue a pessoas”.<sup>112</sup>

---

<sup>110</sup> Ibid., p. 5.

<sup>111</sup> BONINI, op. cit., passim.

<sup>112</sup> Ibid., p. 14-15.



Léa Silva em seu livro “Em sociedade”, de 1965, procurou, mais do que trazer sugestões sobre a arte de viver em sociedade, fazer uma verdadeira jornada da “etiquêta social através da história”. Repórter na rádio e na imprensa do Rio de Janeiro, diz ter escrito o manual para atender “à solicitação de inúmeras cartas que me vêm de todos os recantos do Brasil”. Dessa forma, pretende esclarecer dúvidas sobre o “comportamento social em qualquer circunstância em que nos coloque a vida moderna”.<sup>113</sup> Para tanto, construiu uma obra bastante completa, abrangendo todos os assuntos da vida em sociedade, e acrescentando a cada um deles fatos da história.

“As Boas Maneiras e as outras Maneiras”, de Tavares de Miranda, apresenta-se como uma verdadeira fonte de aprendizagem sobre o convívio social. Trata de temas como: normas de convivência; comportamento pessoal; regras à mesa; recepções; bebidas; visitas; convites; casamento; correspondência; casamento; vida em família, moda e luto.

Tavares de Miranda, em 1965, faz-se valer de sua experiência, atributo fundamental que diz possuir para escrever seu livro “Boas Maneiras e outras maneiras”, afirmando, devo dizer que de forma bem pouco modesta, que: “Bem poucas pessoas terão tido em nosso País, nos últimos anos, mais freqüentes e variadas ocasiões de contato social, em solenidades, festas, coquetéis, jantares de cerimônia, bailes de “début”, festas de todos os tipos imagináveis do que ele. Viajando e anotando fatos, gestos e notícias, “muito tenho visto daquilo que se pode fazer, mais ainda do que se deve evitar, e coisas que nem se pode contar...”<sup>114</sup>

Por outro lado, outras são as características que fazem de Tavares de Miranda alguém com autoridade reconhecida, nesse caso por outras pessoas, para escrever um código de comportamento, o que o prefaciador de sua obra chama de “dupla condição intelectual do autor: poeta e cronista social” de ampla audiência. Nas colunas que escreve em seu jornal traz “um autêntico registro não só social, como é da natureza de sua função, mas também de uma sociologia cotidiana (...)”, o que garante à

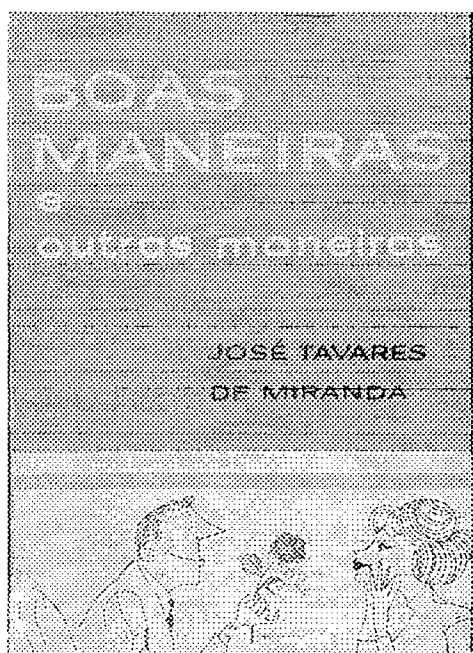
---

<sup>113</sup> SILVA, L. **Em sociedade**: etiquêta social através da história. 6 ed. São Paulo: Freitas Bastos, 1965. p. 1.

<sup>114</sup> MIRANDA, op. cit., p. 7- 8.

sua obra uma clareza de conceitos e ensinamentos sobre as regras do bem viver em sociedade.<sup>115</sup>

Provavelmente com o objetivo de dar crédito à obra de Judith Pacheco, “Sempre as Boas Maneiras”, escrito em 1969, foi convidado para fazer a apresentação da obra o estilista Clodovil Hernandes. Este comunica que o objetivo do livro é reunir “informações sobre a melhor forma de nos conduzirmos em sociedade, sem infringirmos determinadas regras que, aplicadas, facilitam a vida de todos nós”. Recomenda a leitura do manual a todos aqueles que “desejam cultivar a elegância de atitudes” e principalmente às “donas de casa que gostam de receber visitas e se sentem meio perdidas na maneira de como organizar suas reuniões”.<sup>116</sup>



BOAS MANEIRAS E OUTRAS MANEIRAS



SEMPRE AS BOAS MANEIRAS

Em seu “Sempre as Boas Maneiras” Judith tem como principal objetivo fornecer conselhos para o melhor convívio do homem em sociedade, já que, como diz ela, o homem não vive isoladamente, por isso “faz-se mister observar que cada um de

---

<sup>115</sup> ARROYO, L. In: Miranda, Ibid., contracapa.

<sup>116</sup> HERNÁNDEZ, C.. Apud.

nós convive com o outro, através da comunicação” e “torná-la agradável ou desagradável, depende apenas de nossas atitudes, em relação ao outro. (...) uma vez que a atitude do outro é sempre uma resposta àquilo que ele recebe de nós”.<sup>117</sup>

Vê-se, portanto, que mais uma vez o objetivo maior desse manual, assim como de todos os outros, é regular a vida em sociedade, tornando as relações humanas mais agradáveis, evitando com isso possíveis atritos. Pregando o autocontrole, Judith chama atenção à função utilitária do “saber viver” quando alerta que quando se ignoram certas regras de etiqueta está se dificultando o convívio social. Por isso mesmo, seja quem for aquele com quem se convive, deve-se manter, “invariavelmente, atitudes que traduzam delicadeza, elegância e respeito ao próximo”. Pois, segundo ela: “Nosso êxito só dependerá do domínio que mantivermos sobre nossas próprias emoções (...). Se não nos alertarmos para este pormenor, acabaremos por provocar cenas ridículas as quais, certamente, contribuirão para que se estabeleça uma imagem negativa de nossa pessoa”. E acrescenta de forma enfática: “Ao contrário, se soubermos dominar os maus impulsos, revelaremos classe e distinção, fatores este que farão de nós pessoas respeitáveis e consideradas”.<sup>118</sup>

A obra de Judith Pacheco se estrutura em duas partes, a primeira trata das boas maneiras (charme, gestos, conversação, visitas, compromissos, a arte de receber e arrumar a casa, como organizar jantares, almoços e drinques, entre outros) e a segunda traz conselhos sobre a beleza feminina (limpeza, hidratação e nutrição da pele, maquiagem, vestuário, etc.). Pretende com esse variado leque de sugestões ajudar todos que estejam preocupados com a própria conduta ou aparência, e mesmo quer fornecer um veículo útil para resolver certas dúvidas em relação ao protocolo social.

A autoridade para se escrever manuais de boas maneiras pode ser fruto de uma série de requisitos, que reunidos ou não em uma só pessoa, são suficientes para influenciar a construção de indicadores de como se deve proceder em cada ocasião da vida em sociedade. No caso de Gencé, pode-se observar que a autora se vale, além de

---

<sup>117</sup> PACHECO, J. *Sempre as boas maneiras*. São Paulo: Intelectus, 1969.

<sup>118</sup> Ibid., p. 9.

um título de nobreza (que para alguns não passa de um pseudônimo), de sua experiência social.

Já para César Neto, o prefaciador da obra de Carmem D'Ávila, "Boas Maneiras", a principal qualidade da autora reside na elegância e graça com que escreve seus preceitos de civilidade, pois, como "observadora sagaz da alma humana", educa de maneira galante.

Ou seja, Carmem D'Ávila é considerada competente pela sua capacidade de observação. Resultado da convivência e da experiência, do talento para escrever de forma clara e precisa, ou da ascendência aristocrática, observa-se o quanto se faz imprescindível nos manuais a competência de seus autores. Junto à autoridade, outra característica constante nos manuais é o cuidado que seus autores têm em serem explícitos ao público para o qual destinam seus preceitos. Desde Erasmo já podia ser observada tal atenção. Em geral, os manuais analisados demonstram a preocupação em dirigir-se a todos, desde os mais experientes até aos mais desastrosamente ignorantes em tudo que diz respeito ao convívio em sociedade.

Gencé considera que as regras de civilidade são obrigatórias a todos, por isso mesmo escreve para que todos possam ter acesso a elas. "Dirigindo-nos a todas as classes da sociedade, ambicionamos procurar a cada um dos nossos leitores, seja qual for o seu estado ou a sua condição, celibatario ou pae de familia, casada ou donzella, burguez, millionario ou humilde funcionario, um guia seguro e completo (...)".<sup>119</sup>

Compartilhando da mesma opinião de Gencé, Amy Vanderbilt também considera que todos precisam de etiqueta, por isso mesmo dirige seus ensinamentos a todo mundo. Desde "a mais simples família, desejando mover-se um pouquinho que seja num mundo mais amplo, precisa conhecer no mínimo regras elementares. Até mesmo os mais sofisticados homens e mulheres habituados a uma grande variedade de regras sociais, podem pretender lembrar-se de cada um simples detalhe de etiqueta aplicando-se a esta ou àquela contingência social".<sup>120</sup>

---

<sup>119</sup> GENCÉ, op. cit., p. 7.

<sup>120</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 5.

Carmem D'Ávila não se coloca de forma diferente ao qualificar seu guia como um “secretario particular, confidente discreto dos pequeninos embaraços da nossa vida em sociedade”. César Neto, ao prefaciар o manual de Carmem, recomenda a leitura da obra a todos, não apenas aos que ele chama de “mazorros” e “discolos”, mas também aos cortesес e maneіrosos.<sup>121</sup>

A preocupação que move Tavares de Miranda reside em considerar a necessidade de atualização, dirigindo-se então aos que queiram resolver de forma rápida certas dúvidas sociais das boas maneiras. Diz não pretender ensinar as boas maneiras, “exceto àqueles que ainda não as aprenderam”, mas logo completa que, nesse caso, teria que se dirigir “à gente” que não conhece e que certamente não são pessoas que procurarão o seu livro. Com isso, Tavares de Miranda acaba afirmando que, ao contrário de outros autores de seu tempo, não se dirige a todos, mas tão somente àqueles que pertencem ao seu meio social, e por isso mesmo necessitam menos do ensino de civilidades do que de pequenos esclarecimentos para os possíveis embaraços do cotidiano.<sup>122</sup>

Os códigos de conduta que circulavam no Brasil da virada do século XIX até a década de 1960 procuraram explicar com bastante clareza e simplicidade as normas de comportamento em geral. Alguns são bastante explícitos em assumir, até como defeito, sua pouca originalidade. É o caso de Carmem D'Ávila, que reconhece que apesar de poucos os preceitos que traz são inéditos e que, nem poderia ser diferente, já que tem diante de si uma gama imensa de predecessores ilustres, que considerou ao escrever uma obra como a sua. Por outro lado, garante suprir o fato de não ter sido original pela forma com que aborda as lições de cortesia adaptando-as ao tempo e espaço e ao público ao qual se dirige.

No entanto, não parece ter sido a originalidade o principal motivo da procura de uma literatura como essa, uma vez que as pessoas procuravam adquirir os manuais mais como um conselheiro certo capaz de resolver as mais difíceis ou elementares

---

<sup>121</sup> D'ÁVILA, op. cit., p. XI.

<sup>122</sup> MIRANDA, op. cit., p. 8-9.

dúvidas e que se dirige a todos - aos mais ou aos menos experientes. Sob esse prisma é que se relacionou a questão da autoridade com o público ao qual se destinam obras como os guias de boas maneiras. A propriedade em escrevê-las está também na capacidade de atender um público amplo, tanto podem servir a um grande número de pessoas quanto a um público específico, na medida em que valoriza questões como a experiência, o convívio nas altas esferas, a aprendizagem pelo exemplo.

Buscando, portanto, uma forma de suprir as dificuldades, grandes ou pequenas, e aprender com os autores desses guias, os leitores procuravam neles ter uma confiança suficiente que os levassem a seguir seus preceitos e a colocá-los em prática nos mais elementares acontecimentos de sua vida pessoal e mundana. Procurando elencar, com propriedade e ordem, regras de convívio social, muitos desses autores alegaram pertencer às altas esferas sociais, considerada “bem informada”, motivo suficiente para lhes garantir o papel de divulgadores e quem sabe até conferir aos seus leitores a distinção, diferenciação ou a inserção social.

### CAPÍTULO 3

#### ETIQUETA: ARTE DA VIDA, ARTE DA MESA

Como se relacionam as normas de civilidade e a alimentação? Como se dão as transformações dos hábitos e costumes à mesa? De que maneira se consolida a padronização dos costumes à mesa no Ocidente?

Como já foi visto anteriormente, desde o século XVI, na Europa, torna-se crescente a preocupação em relação ao refinamento dos costumes, pois o Ocidente passou a acreditar que as civilidades, sua aprendizagem e prática, influenciando nas relações entre as pessoas, seriam ingredientes eficientes para a construção de um mundo mais agradável.

Através de guias de conduta, a sociedade europeia do período procurou construir padrões de comportamento capazes de regulamentar a vida das pessoas frente a um período de transição. Não apenas as maneiras de falar e de pensar, as posturas, gestos, mas os comportamentos em geral acompanhando o curso de um processo civilizador. E na tentativa de analisar um certo ponto desse processo escolheu-se um tema relevante na medida em que se mostra recorrente em todos os manuais de civilidade, em todas as épocas: as boas maneiras à mesa. E é por acreditar ser este um tema fundamental e que se prioriza a observação de suas transformações, na tentativa, tal qual fez Elias, ainda que sob outros enfoques e fontes, compreender um processo social de mudança e das relações de poder de uma forma particular.

À medida que a sociedade muda, o ato de alimentar-se toma um novo estilo que corresponde às novas necessidades. Costumes até então considerados naturais são banidos, outros são criados e estabelecidos. Novas funções e papéis vão sendo gradualmente definidos e para melhor desempenhá-los normas e regras são codificadas. Mas como isso se dá?

Segundo Visser, o homem transformou o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, numa necessidade cultural, num fenômeno cultivado. Diz ela

que: “Usamos o ato de comer como veículo para relacionamentos sociais: a satisfação da mais individual das necessidades torna-se um meio de criar uma comunidade”.<sup>1</sup>

Para Visser, as boas maneiras à mesa são tão antigas quanto a própria sociedade humana, e que por esse motivo não existe nenhuma sociedade que possa viver sem elas. Para ela, o ato de se alimentar abrange movimentos e rituais escolhidos por cada cultura, de acordo com suas necessidades e símbolos. Considera como ritual porque é automático e isento de questionamentos, sendo, pois, uma ação freqüentemente repetida, respeitando uma forma pré-estabelecida que quer tornar correta as ações. A refeição, além de visar à ordem e a comunicação entre os comensais, objetiva também satisfazer o apetite e suas expectativas em relação ao desempenho dos gestos e maneiras de todos.<sup>2</sup>

De todas as razões que Visser encontrou para explicar as regras de boas maneiras à mesa três princípios gerais se destacam: a ordem, a limpeza e a ausência de barulho. Para ela: “Esses três princípios gerais são tão calorosamente encorajados em nossa cultura, pois foram alcançados após séculos de luta e coação, simplesmente jamais duvidamos que todas as pessoas de bons princípios acharão um comedor de espaguete desagradável e companhia inviável numa refeição bastando para isso que apenas um dos citados princípios esteja ausente”.<sup>3</sup> Por isso mesmo que o cuidado especial que se dá em relação à aprendizagem das maneiras à mesa é algo que não deve ser desprezado, muito ao contrário, deve ser objeto de nossa atenção.

E é a busca do conhecimento de algumas das regras que mereceram menção em guias de civilidade, da conscientização de determinadas normas relacionadas ao ato de alimentar-se, que se escolheu como início dessa reflexão.

---

<sup>1</sup> VISSER, op. cit., p. IX.

<sup>2</sup> Ibid., p. 17-18.

<sup>3</sup> Ibid., p. 19.



### 3.1 COMPONENTES DA MESA: MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

O comportamento social adequado é composto de normas que devem ser cumpridas em benefício dos outros e do nosso relacionamento com eles. Essa é a máxima presente nos manuais de civilidade de todos os tempos. Assim sendo, é preciso que eles traduzam os princípios que tornariam as pessoas hábeis ao convívio social, e mais especificamente, seguras em relação às suas atitudes, gestos e posturas à mesa.

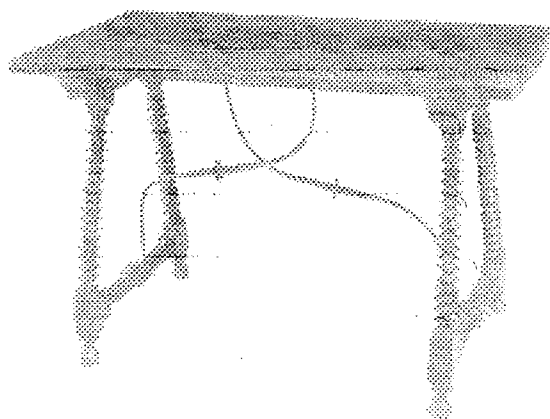
Junto à especialização dos utensílios e ao controle das condutas, o mobiliário vai revelar um estado ou uma condição social em relação às suas significações, materializando assim necessidades e direcionando-se a partir de uma linguagem silenciosa dos símbolos. Os móveis, assim como os utensílios, fazem emergir, ao mesmo tempo em que emergem, mudanças dos padrões de comportamento concretizados na sua objetificação.

Uma reflexão sobre o itinerário das necessidades e pequenos luxos que se tornaram essenciais no que diz respeito a alguns artigos de mobiliário e utensílios à mesa faz-se necessária nesse momento, para tanto começaremos pelo uso de mesas e cadeiras.

Segundo a *Enciclopédia Ilustrada de Antiguidades*<sup>4</sup>, “nos tempos medievais, os grandes salões eram o palco de refeições e, embora a mesa do senhor fosse geralmente colocada sobre um estrado, tanto ele como a família e os servos, comiam todos em mesas de cavaletes – grandes pranchas de madeira apoiada em cavaletes. Eram mesas facilmente desmontáveis, para o salão poder servir para dançar e para outros divertimentos populares”. Somente no século XVI, o senhor e sua família começaram a comer numa sala separada, em vez de num salão, surgindo então a mesa “fixa”. No século XVIII as salas de jantar já haviam se tornado norma nas casas burguesas. Nas casas de classe média as salas específicas para refeições só começaram a ser construídas no século XIX.

---

<sup>4</sup> ENCICLOPÉDIA ILUSTRADA DE ANTIGUIDADES. Lisboa: Estampa, 1996. p. 186.



MESA ESPANHOLA do século XVI. Os tirantes de ferro em S e o tampo encaixado são removíveis, permitindo à mesa ser dobrada. Referência: MALLALIEU, Huon (org.). História ilustrada das antiguidades: guia básico para antiquários, colecionadores e apreciadores de arte. São Paulo : Nobel, 1999.p.32.

Para Roche, a mesa, uma criação moderna, passa a reunir a partir da Renascença múltiplas situações sociais. “Estar à mesa do príncipe era um sinal extremo de distinção, se não de gosto gastronômico”. Para a aristocracia, a mesa ajudou na delimitação dos espaços e organizou as salas de jantar cuja decoração seguia a evolução do gosto. Cercava-se de um número crescente de móveis anexos e de acessórios, louças, talheres, etc. “Desde o século XVI, a mesa ditava maneiras de civilidade; no século XVIII, ela era o lugar expressivo de um outro prazer de comer”.<sup>5</sup>

No século XIX, com a particularização dos cômodos nas casas européias e americanas, juntamente à proliferação dos móveis de usos específicos, a mesa de jantar se impôs. Esta mesa, quando de um jantar formal, era ricamente decorada, a começar pela toalha branca, seguida pelos arranjos adequados, centros de mesa, enfeites, candelabros, copos, travessas, pratos e guardanapos. Apresentava um ordenamento, plena de talheres, copos e pratos dispostos à frente de cada convidado.

A cadeira, como a mesa, era quase que ignorada na Idade Média. Neste período ela era muito mais um atributo sagrado, reservado aos reis e às imagens sacras do que ao homem comum que sentava em qualquer lugar. De acordo com Roche, “no século XV, a cadeira apareceu, com três pés e nenhuma ainda com quatro; ela era

---

<sup>5</sup> ROCHE, D. **História das coisas banais: nascimento do consumo século XVII-XIX**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000. p. 233.

menos honorífica e coincidia com os usos – a escrita, a refeição, a conversação. Ela aproximou-se da mesa, e do século XVI ao XVIII, conquistou o espaço social”.<sup>6</sup>

A multiplicação das cadeiras, assim como a arrumação do mobiliário, a especialização das peças das moradias segundo seu uso, traduzia não somente a riqueza ou os traços distintivos de uma classe, mas as novas maneiras de sentir e de se comportar.

Junto a isso se formou um conjunto de maneiras particulares de lidar com talheres, pratos, distribuição dos lugares à mesa, o cuidado com os convidados. Algumas dessas mudanças foram significativas no Ocidente, embora lentas, como foi o caso da adoção do garfo. Criou-se toda uma codificação que com o tempo tornou-se bastante rígida para o que pode ou não pode ser usado com o quê.

A começar pela toalha de mesa; conforme Visser, as primeiras notícias a seu respeito datam do Império Romano. Com o tempo elas vão se tornar essenciais para a beleza de uma refeição compartilhada. Na Idade Média elas chegaram a significar a comunidade dos comensais, partilhar a toalha só era possível entre os iguais. Quando categorias sociais diferentes comiam juntas à mesma mesa, era colocada uma toalha para cobrir a mesa inteira, exceto no lugar dos criados, onde era colocada uma pequena toalha diferente.<sup>7</sup>

Nesse tempo, era do Oriente que vinham as melhores toalhas de mesa, em especial de Damasco. Com o tempo a limpeza e a elegância passam a ser o maior destaque exigindo-se então que a toalha seja preferencialmente branca.

Desde o século XVII determina-se a toalha branca adamascada como a adequada para os jantares formais. Uma das razões dessa exigência seria menos seu elevado preço de compra, do que a despesa que implica seu uso e manutenção. Cada vez em que é utilizada a toalha deve ser lavada, pois uma pequena mancha é capaz de arruinar e imacular sua beleza.

---

<sup>6</sup> Ibid., p. 232.

<sup>7</sup> VISSER, op. cit., p. 157.

Na tentativa de manter a toalha de mesa sempre limpa, na Baixa Idade Média já se via a presença do “sanap”, uma espécie de protetor, que consistia numa tira de tecido colocado ao longo de toda a mesa sobre a toalha, e era no “sanap” que, ainda nesse período, as pessoas limpavam as mãos e bocas lambuzadas e era onde também ficavam as migalhas e respingos dos alimentos, preservando dessa maneira, em parte, a toalha branca adamascada.

Do século XVI ao XIX, com o serviço “à la française”, dividido em dois pratos mais a sobremesa, duas ou três toalhas eram colocadas sobre a mesa, uma sobre a outra. Após cada prato era retirava-se a toalha de cima, garantindo-se sempre uma mesa limpa. A sobremesa podia ser servida sobre a mesa nua, exibindo-se nesse caso a beleza do material de que ela era feita.

Segundo Flandrin, os manuais de cortesia medievais “condenavam as manifestações de gula, a agitação, a sujeira, a falta de consideração pelos outros convivas. Tudo isso persiste nos séculos XVII e XVIII, porém novas prescrições se acrescentam às antigas”. Desde a Idade Média a idéia do limpo já estava presente, mas o que se observa é um progresso do individualismo e a crescente preocupação com a limpeza, que de acordo com o autor estão na ordenação do uso de utensílios de mesa: pratos, copos, colheres e garfos que passam a ter uso individual. “O emprego dos dedos é cada vez mais proscrito, bem como a transferência dos alimentos diretamente da travessa comum para a boca”.<sup>8</sup>

Há uma abundância de referências à limpeza no século XVII, principalmente nos textos relativos à cozinha e à mesa. Os franceses davam muita importância à limpeza da cozinha e às maneiras de comer nessa época. Denunciavam outros países que não tinham qualquer compromisso com a higiene, tanto no preparo dos alimentos como na maneira de servi-los. Condenavam também o passado da própria França. Porém é necessário lembrar que tinham uma concepção diferente da contemporânea no que diz respeito à higiene, à limpeza e à sujeira.

---

<sup>8</sup> FLANDRIN, op. cit., p. 267-268.

Além da brancura, valorizou-se durante um certo tempo as dobras das toalhas de mesa. Quando abertas, as toalhas deviam ostentar vincos retos e bem marcados. Havia inclusive nessa época, diz Visser, uma superstição de que a dobra amarfanhada, formando o que se chamava de “esquifes”, significava a morte de um dos convivas. A partir do século XIX, a moda das dobras das toalhas caíram em desuso e elas passaram a ser guardadas enroladas em tubos para que assim se garantisse, quando de seu uso, um caimento perfeito à mesa.<sup>9</sup>

Assim como as toalhas, a presença do guardanapo à mesa parece ser bastante antiga, ouve-se falar deles desde Roma antiga. Neste período, os convidados usavam dois guardanapos, um amarrado em torno do pescoço e o outro para limpar os dedos. Levavam de casa pelo menos um guardanapo, pois com ele, após o jantar, seu escravo embrulharia a comida que havia sobrado e que seria ofertada pelos anfitriões.

Ao longo da Idade Média nem sempre eram oferecidos guardanapos aos convidados. Sabe-se que nessa época não era vedado limpar a boca e os dedos na toalha de mesa. No final do período medieval, os guardanapos enormes e luxuosamente franjados, eram enrolados em torno do braço esquerdo ou jogado sobre o ombro também esquerdo do comensal. No século XVII passou a ser usado amarrado em torno do pescoço para proteger a roupa do conviva. No início do século XIX, os guardanapos ainda eram muito grandes, mas já se aconselhava que eles deveriam ser colocados no colo.

Mesmo com o uso crescente dos guardanapos, os manuais de cortesia aconselham que ele deve se manter o mais limpo possível, insistindo que não se deve sujá-lo inteiro. Isso pode demonstrar o crescente controle dos gestos dos comensais, impondo-lhes cada vez mais o cuidado em não salpicar suas roupas e muito menos lambuzar a boca ou os dedos. Outro hábito que caiu de moda no século XIX vem a confirmar isso, o uso de mergulhar os guardanapos em lavandas, para depois limpar mãos e queixos no final do jantar.

---

<sup>9</sup> VISSER, op. cit., p. 166.

A respeito das dobras da roupa branca, foi sobre os guardanapos que recaíram as maiores glórias, diz Visser. Parece ter sido a partir do século XVI que os guardanapos passaram a ter um tratamento bastante especial. Para serem utilizados em refeições especiais deveriam ser engomados e cuidadosamente dobrados, curvados, tomando formas de animais e flores.

Foi provavelmente a partir do século XVI que a arte de dobrar guardanapos tornou-se uma profissão. Em Versalhes, nesse período, a apresentação de guardanapos dobrados em formas de peixes, pássaros ou frutas teve seu apogeu. Por outro lado, era considerada uma quebra de etiqueta desdobrá-lo, e eram fornecidos outros guardanapos para o uso efetivo. No século XIX a arte de dobrar guardanapos caiu em desuso.

Em “O Cozinheiro Imperial”, importante tratado gastronômico brasileiro da primeira metade do século XIX, vê-se diversos preceitos sobre o uso do guardanapo. Considerando os acidentes à mesa não como “delitos criminais”, mas como atos “ridículos e fastidiosos entre as pessoas de bem”, condena gestos bruscos capazes de salpicar de molho a cara dos circundantes e manchar o guardanapo que havia “metido na casa da lapela da casaca de tal maneira que lhe faz cócegas na barba”. Aconselha que: “procurem, sobretudo, os iniciados nessa preciosa arte de comer com tal asseio, que não sujem a toalha ao trincar ou servir o vinho nos copos, nem o guardanapo, à força de limparem a boca e os dedos”.<sup>10</sup>

No Brasil no início do século XX, algumas exigências em relação às toalhas e aos guardanapos continuam a aparecer nos manuais de civilidade e de economia doméstica, pois como diz Jacqueline Autant, “a distinção começa com o arranjo da mesa, que será recoberta por toalha branca e imaculadamente limpa”.<sup>11</sup>

Dessa forma é que Vera Cleser, em 1906, reforça a importância do cuidado com a roupa branca. E é dever da futura esposa compor o seu enxoval com uma quantidade suficiente de peças de roupa branca, de tecidos “de fabricação superior”.

---

<sup>10</sup> R.C.M. **O cozinheiro imperial**. São Paulo: Bestseller, 1996. p. 184-185.

<sup>11</sup> AUTANT, op. cit., p. 35.

Indica que para um bom enxoval modesto, é necessário garantir um “serviço de mesa agradável e bonito”, pelo menos uma dúzia de toalhas de linho alvo, e para cada toalha, seis a doze guardanapos amplos, “quatro bellas toalhas grandes e para cada uma 1 ½ duzia de guardanapos para os dias de recepção, seis toalhas de côr com os respectivos guardanapos para o chá e mais tres duzias de guardanapinhos para as abluções depois de algum banquete”. E adverte ser “de absoluta necessidade que a toalha e os respectivos guardanapos sejam de tecido e desenho iguaes. Uma roupa de mesa desaparelhada attesta desmazelo e ignorancia da dona de casa”. Também reforça que a toalha e os guardanapos devem ser apresentados com “irrephensivel alvura”.<sup>12</sup>

Cleser também aconselha que os guardanapos sejam dobrados com simplicidade, reforçando o desuso das dobras ela assegura que “os arranjos complicados, equilibrados num copo, são feios e lembram por demais a mesa posta dos restaurantes”.<sup>13</sup>

Em seu “Tratado de civilidade e etiqueta”, a Condessa de Gencé, em 1909, aconselha que à mesa “a toalha alvissima impõe-se”. Para tanto há que se verificar, antes de colocá-la à mesa, se não “há mancha ou rasgão”. Em relação aos guardanapos não se coloca de forma diferente: “O guardanapo bem como a toalha deve ser d’uma brancura immaculada”. Descartando também o exagero das dobras dos guardanapos, diz que “já não se usa dispor-se o guardanapo em fórmias originaes”.<sup>14</sup>

Ainda em relação à limpeza, aponta que antes de se servir a sobremesa, é necessário fazer uma limpeza da mesa, “com uma escova molle que impelle para uma especie de bandeja denominada ‘apanha-migalhas’ todos os bocadinhos de pão que ficaram sobre a toalha”.<sup>15</sup>

---

<sup>12</sup> CLESER, op. cit., p. 84-86.

<sup>13</sup> Ibid., p. 202.

<sup>14</sup> GENCÉ, op. cit., p. 222-226.

<sup>15</sup> Ibid., p. 237.

Sobre seu uso adequado é bem direta dizendo: “Nunca se segura o guardanapo ao pescoço. O guardanapo deve permanecer sobre os joelhos”.<sup>16</sup> Amy Vanderbilt nos anos 1950 considera o uso de guardanapos amarrados ao pescoço tolerável apenas para crianças.<sup>17</sup>

A partir da década de 1950 aparece com mais frequência a possibilidade do uso dos chamados jogos americanos, mas indicado somente para as ocasiões informais. Nas refeições formais a toalha branca é sempre a indicada. É assim que pensa Perpétua de Lemos quando recomenda: “Tenha sempre em mente que fino damasco, linho legítimo e rendas nunca saem de moda”.<sup>18</sup>

Percebe-se que a exigência em relação à limpeza da toalha e dos guardanapos é reforçada por todos os autores dos manuais analisados. Perpétua de Lemos, em 1954, afirma sobre isso: “A toalha de mesa, seja de que tipo for, deve estar impecavelmente limpa e passada a ferro”.<sup>19</sup> Portanto, acima das convenções de cores e material está a limpeza da toalha de mesa, primeiro e fundamental requisito.

Junto a essa cobrança estão: a rejeição às dobras, a combinação entre toalhas e guardanapos e sua adequação ao tipo de refeição, formal ou habitual. Marcelino de Carvalho em seu “Guia de Boas Maneiras”, de 1961, relembra o antigo “hábito de dobrar-se o guardanapo, fazendo fantasias com ele, colocando-o dentro do copo de água, aberto em leque ou em figura de triângulo”. Mas logo rejeita esse costume dizendo: “Hoje, quanto mais simples melhor”.<sup>20</sup>

Ainda em relação aos guardanapos, o hábito de colocá-los ao pescoço já se encontra totalmente fora de uso, mas mesmo assim é preciso lembrar as pessoas que eles devem ser colocados no colo e usados sempre antes de levar o copo aos lábios. Também os manuais se preocupam em indicar que depois de terminada a refeição, ao

---

<sup>16</sup> Ibid., p. 242.

<sup>17</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 134.

<sup>18</sup> LEMOS, op. cit., p. 252.

<sup>19</sup> Ibid., p. 251.

<sup>20</sup> CARVALHO, op. cit., p. 46.



levantar-se, o conviva deve colocar o guardanapo displicentemente ao lado direito do prato. Essa atitude garante que não se espera da dona da casa a reutilização do mesmo antes de sua lavagem. Mais uma vez a preocupação com a garantia da limpeza.

Juntamente a essa ordem que se organiza a partir do século XVI em relação à toalha de mesa e ao guardanapo, viu-se instalar também o lugar dos pratos e o aparecimento e o uso efetivo e individualizado dos talheres e copos. De acordo com Flandrin, a multiplicação dos utensílios à mesa é resultado certamente da individualização de copos e talheres. Sua variedade e complexidade serve, juntamente às maneiras distintas à mesa, para aumentar “o fosso entre as elites sociais e as massas populares”. Pois tais requintes não podiam ser adquiridos pelos mais pobres.<sup>21</sup>

A faca parece ter habitado as mesas ocidentais desde sempre. O que se vê são as mudanças em seu material e formato, o surgimento de especificações (faca de peixes, frutas) e a exigência da limpeza.

Durante a Idade Média ocidental não havia distinção entre os diversos usos e formas para as facas, eram as mesmas para trincar, caçar ou espetar um alimento à mesa. Nessa época era de uso pessoal, ou seja, o anfitrião não oferecia facas ou colheres aos seus convivas, cada um levava os seus próprios talheres. Por isso mesmo, até a Renascença, os talheres eram desenhados para serem carregados no bolso. Somente no final do século XVII é que surgem os faqueiros completos. Segundo Ariovaldo Franco, “até o século XVIII estojos de talheres individuais constituirão símbolo de distinção e um presente muito apreciado”.<sup>22</sup>

No século XIX foram criadas facas especiais para se comer peixe, elas eram recobertas de prata e não eram afiadas. Com um formato especial, estas facas mostravam que sua única utilização era dividir e tirar espinhas do peixe já preparado. Antes do aparecimento dessa faca especial, o peixe deveria ser comido com um garfo na mão direita e com um pedaço de pão auxiliar na mão esquerda. Podia-se também usar dois garfos para comê-lo. Segundo Visser: “Comer peixe com garfos especiais

---

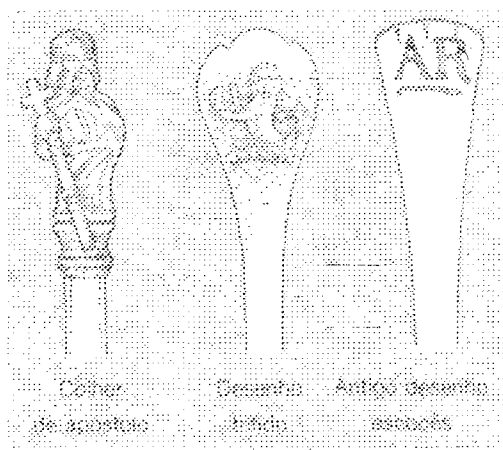
<sup>21</sup> FLANDRIN, op. cit., p. 272.

<sup>22</sup> FRANCO, A. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Senac, 2001. p. 153.

permaneceu durante muito tempo a preferência da aristocracia”. Facas especiais para peixe combinando com garfos era coisa de “novos ricos”, “sinal de que a prataria da família fora comprada, em vez de herdada, junto às maneiras antigas que fora feita para atender”.<sup>23</sup>

Em toda Europa, durante a Idade Média, a colher foi o instrumento mais importante à mesa, pois era com ela que a maior parte dos alimentos eram servidos e ingeridos. Segundo Visser, as colheres de servir apareceram primeiro na Itália, mas no final do século XVII já tinham se tornado comuns na França. Ainda que nesse período os convidados pudessem levar suas próprias colheres e usá-las nos pratos comuns.<sup>24</sup>

Por não representar ameaça como a faca e o garfo, as colheres são consideradas objetos simpáticos. Talvez seja esse o motivo de serem freqüentemente oferecidas como presentes. Podem ser ornamentais no que se refere ao seu cabo, representando formas de animais, formas humanas ou ostentando pedras semipreciosas. Um exemplo disso são as “colheres dos apóstolos” do final do século XV, um conjunto inglês de treze colheres cujos remates de seus cabos representavam Jesus e os doze apóstolos, reconhecíveis pelos emblemas que seguravam nas mãos.<sup>25</sup>



---

<sup>23</sup> VISSER, op. cit., p. 187.

<sup>24</sup> Ibid., p. 226.

<sup>25</sup> ENCICLOPÉDIA ILUSTRADA DE ANTIGUIDADES, op. cit., p. 124.

ANTIGAS COLHERES BRITÂNICAS. Na figura (página anterior) temos um exemplo de colher dos apóstolos do final do século XV. No fim do século XVIII, o desenho trifido, com três pontas distintas, tornou-se popular. Referência: MALLALIEU, Huon (org.). História ilustrada das antiguidades: guia básico para antiquários, colecionadores e apreciadores de arte. São Paulo : Nobel, 1999,p.32.

Até meados do século XVIII, os cabos das colheres apresentavam a ponta revirada para cima, pois era moda naquela época apresentá-las à mesa com a concavidade virada para cima. Por isso, as colheres desse período tinham decoração na parte posterior da concavidade do cabo. A partir de 1760 passou a ser mais habitual colocar as colheres à mesa com a concavidade virada para baixo, de modo que as pontas de seus cabos passaram a ser reviradas para baixo, apresentando no cabo a decoração, ou mesmo por dentro da concavidade.

O garfo chegou ao ocidente por volta do século XI, pelas mãos da esposa de um Doge de Gênova, causando espanto e rejeição pela sociedade italiana da época. O fato é que foi lento o processo entre a sua chegada, sua difusão e adoção final por todos os comensais.

O uso dos garfos individuais começou a se difundir na Europa a partir do século XVII. Aconselhava-se nessa época utilizá-los principalmente com alimentos gordurosos, com molhos ou melados. Ainda nesse período utilizava-se muito as mãos no auxílio do ato de se alimentar. O próprio Luís XIV comia com os dedos no início de seu reinado.

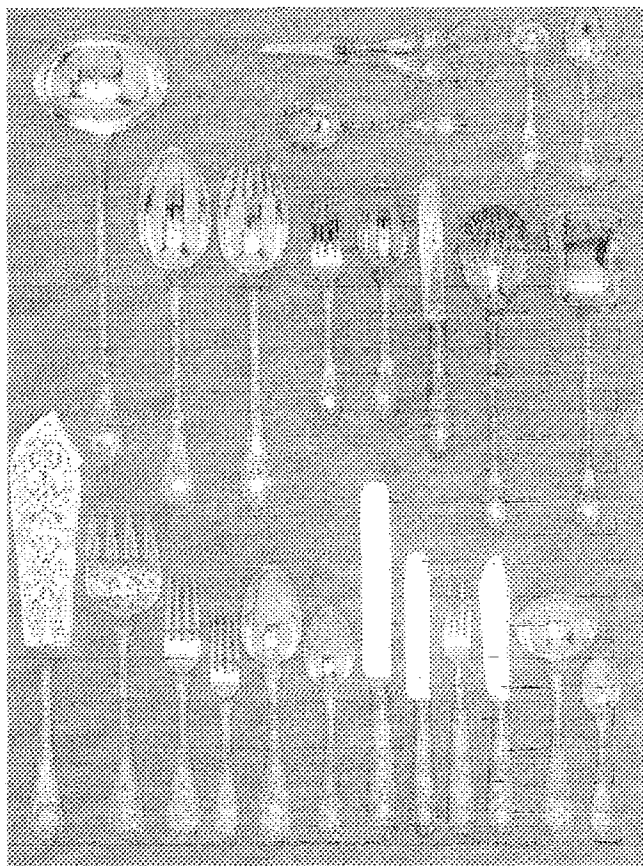
Os garfos raramente foram usados na Inglaterra antes da restauração, em 1660. Carlos II trouxe idéias sobre a maneira de estar à mesa, incluindo a utilização de garfos e depressa se tornou normal um conjunto de colheres e garfos combinando em cima da mesa. Mais tarde juntaram-se a eles as facas com desenho semelhante formando um faqueiro.<sup>26</sup>

Segundo Ariovaldo Franco, o uso do garfo foi divulgado na Itália pelos venezianos e só se generalizou no século XVIII. De início com dois dentes, era usado

---

<sup>26</sup> Ibid., p. 126.

somente para espetar e imobilizar a comida enquanto era cortada, somente mais tarde acrescentar-se-á o garfo a função de levar o alimento à boca. No século XVIII usava-se mais o garfo com três dentes, e no século XIX o de quatro dentes será o mais comum.<sup>27</sup>



FAQUEIRO VITORIANO com motivos de caça. Fabricado pela firma Hunt e Roskell em 1871. Nele já se vêem os talheres especiais para peixe. ENCICLOPÉDIA DE ARTE ILUSTRADA, p. 126.

Associado aos talheres foi também no século XVII que os pratos duros passam a ser fornecidos para todos os comensais à mesa. Até a Idade Média os pratos eram feitos de pedaços de pão chamados “trenchers”, onde eram colocados os pedaços de comida retirados com as mãos de uma travessa central. Segundo Visser, no século XIV, os “trenchers” passaram a ser colocados sobre placas de estanho ou de madeira.

---

<sup>27</sup> FRANCO, op. cit., p. 153.

A partir do século XVIII, feitos de cerâmica, tornaram-se comuns entre os franceses, substituindo lentamente os tabuleiros de madeira por pratos de estanho ou porcelana. Já no século XVII haviam adquirido a forma arredondada.

No final do século XVIII o cortesão já tinha à mesa seu prato, seu talher, seu guardanapo, mas ainda não tinha o copo diante de si. Na maioria das vezes ainda vários convivas bebiam do mesmo copo.

Ao longo da Idade Média até o século XIX não se usava pôr na mesa taças e copos. Geralmente estes ficavam numa mesa lateral e os criados, quando solicitados, levavam os copos cheios de uma bebida qualquer - vinho na maioria das vezes - até o convidado, aguardando que este sorvesse todo o líquido. Esvaziado o copo o criado tomava-o para ser lavado. Com a utilização do serviço “a russe”, a partir da segunda metade do século XIX, é que os copos passam a figurar sobre a mesa, juntamente aos talheres e aos pratos.

Parece ter influenciado na utilização de determinados materiais, na fabricação dos utensílios em geral, além do luxo (os materiais com que eram feitos os utensílios refletiam a hierarquia social), o gosto sobre os alimentos e a adequação de cada talher a funções específicas. No caso dos talheres, conforme o material de que eram feitos, podiam interferir no gosto do alimento. O aço inoxidável só foi inventado no início do século XX, enquanto isso, o metal preferido era a prata, pois esse metal não arruinava o sabor de alimentos como o peixe ou as frutas.

Nesse sentido é que os manuais analisados trazem uma série de informações sobre a apresentação dos objetos à mesa, os materiais adequados a cada ocasião, arrumação, e, sempre, as exigências da limpeza.

Procurando deixar claro que a riqueza não é um requisito fundamental para o sucesso de uma recepção, independente de seu tamanho e qualidade de seus convidados, os manuais reforçam a idéia de que a limpeza, a harmonia e a ordem, estas sim são condições indispensáveis. Levando isso em conta é que Cleser lembra que: “O serviço de mesa é mui luxuoso actualmente, mas nisto, como um tudo, deve a dona de casa tomar em consideração as suas circunstancias de fortuna e não a moda”. Ao que

acrescenta: “Ha um luxo accesivel a todo mundo e que não custa senão um pouco de esforço: uma inexcedível limpeza e um arranjo gracioso”.<sup>28</sup>

Dessa forma é que se observa que a “arte de receber” não se baseia tão somente em recursos materiais acessíveis, no quanto de dinheiro o anfitrião pode dispor, mas principalmente em requisitos intrínsecos, em qualidades pessoais que não são exclusivas dos mais afortunados. Muito pelo contrário, a presença de objetos caríssimos e a apresentação de menu requintado não são garantia de uma recepção bem sucedida. Pois a ausência de qualquer dos requisitos considerados básicos (limpeza, harmonia e ordem) são suficientes para “matar um jantar”.

É assim que pensa a Condessa de Gencé quando adverte que: “Não se é obrigado em mostrar o luxo que se ache muito além das nossas condições ou recursos. A elegância e o bom gosto bastam para fazer ver aos convidados que se é uma pessoa cuidadosa e conhecedora dos deveres d’uma boa dona de casa”.<sup>29</sup> No que consistiria essa “elegância e bom gosto”? Provavelmente no que Gencé chama mais adiante de “uma ordem” encarnada no cuidado em por à mesa todos os objetos de “utilidade imediata”, somando-se a isso “uns pequenos nada”, alguns pequenos detalhes que segundo ela são, esses sim, capazes de conferir “o luxo da mesa”.

Esses “pequenos nada” podem perfeitamente estar relacionados à ordem adequada da arrumação de uma mesa e ao serviço, bem como à harmonia na disposição das peças e ao ajuste apropriado entre os materiais apresentados e a formalidade ou não do momento. Sempre preocupados em preparar os anfitriões para qualquer ocasião, os manuais de etiqueta ou de economia doméstica, trazem sempre, de maneira didática, regras e mais regras a respeito do uso e disposição de talheres, toalhas, guardanapos, arranjos, entre outros, adequados às situações formais ou informais.

Quanto à qualidade dos utensílios há os que consideram para as situações formais apenas o cristal, a prata e a porcelana. É o caso de Gencé quando diz: “Os

---

<sup>28</sup> CLESER, op. cit., p. 202.

<sup>29</sup> GENCÉ, op. cit., p. 222.

melhores serviços são aqueles em que sómente entram crystal e porcelana”.<sup>30</sup> Da mesma forma, Maria Teresa de Vasconcellos Torres indica que para os jantares formais “as louças deverão ser de porcelana, os talheres e a baixela de prata e os copos de cristal”.<sup>31</sup> Amy Vanderbilt também avisa que num jantar formal “a prataria deve ser da melhor qualidade”. Por outro lado percebe-se que exigências como essas deixam de ter tanta importância quando se leva em conta que, acima de tudo, é preciso garantir a harmonia e o bom senso.

Provavelmente pensando assim que Marcelino de Carvalho, em sua “Arte de comer bem”, recomenda que há necessidade de, antes de tudo, seguir a harmonia entre os utensílios, “a prata do talher, por exemplo, exige porcelana, cristal e toalha de tecido fino, bordado ou rendas. Já a faiança não pede talheres de prata, e os copos podem ser de vidro de qualidade com toalhas de algodão ou cânhamo”.<sup>32</sup>

Mesmo tendo afirmado preferir uma “prataria da melhor qualidade” para os jantares formais, Amy Vanderbilt logo remenda: “Nem tudo precisa ser muito caro para ser bonito. Saber escolher de acôrdo com as nossas possibilidades, é um dos grandes talentos da vida”. Assim é que Amy garante ser a elegância e a harmonia um talento que consiste em combinar o arranjo da mesa com peças da mesma qualidade”.<sup>33</sup>

Sobre o ordenamento da arrumação da mesa os manuais em nada diferem, pois como diz Perpétua de Lemos “as convenções sôbre o arranjo e o serviço de mesa são hoje em dia bem definidos”.<sup>34</sup> No que completa Tavares de Miranda: “A

---

<sup>30</sup> GENCÉ, op. cit., p. 223.

<sup>31</sup> TORRES, M.T.V. “Economia doméstica e arte culinária.” In: **Biblioteca da mulher**. Rio de Janeiro: Victor Publicações, 1968. v. I. p. 14.

<sup>32</sup> CARVALHO, op. cit., p. 11.

<sup>33</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 169.

<sup>34</sup> LEMOS, op. cit., p. 248.

disposição de talheres, pratos e copos, obedece a normas praticamente invariáveis que não dependem do grau de cerimônia da refeição”.<sup>35</sup>

Para Léa Silva, o luxo da mesa atual resume-se em uma disposição de maneira precisa dos “utensílios de uso imediato – toalha, guardanapo, louça ou coberta, taças e copos de cristal, facas, garfos e colheres de diferentes tamanhos, pimenteiras, saleiros e lavabos – e os pequenos acessórios que servem para embelezar o conjunto e aumentar o conforto – flôres, castiçais, estatuetas, etc...”<sup>36</sup>

Salvo os “pequenos nada” a arrumação da mesa basicamente consiste em colocar diante de cada prato cinco copos e uma taça: um copo para água, um para vinho tinto, outro para vinho branco, o quarto para vinho do Porto, o quinto para licor e a taça para champanha. À direita de cada prato colocam-se: uma faca grande, uma faca de peixe (ambas com o gume para o prato) e uma colher de sopa, e à esquerda um garfo grande e um garfo de peixe. No alto do prato, horizontalmente: um talher de frutas e uma colher de sobremesa. Os saleiros e os pratinhos com manteiga são colocados um para cada dois convidados. À esquerda de cada prato, ao alto, coloca-se um pratinho para pão.

Sobre os talheres de peixe, que como já foi mencionado só apareceram no século XIX, alguns manuais fazem interessantes considerações. Vera Cleser, em 1906, não os menciona. Gencé, em 1909, referindo-se a eles de forma especial, diz: “As pessoas ricas que adoptam todas as phantasias luxuosas que se teem inventado, servem um talher especial para comer peixe. Compõe-se d’uma faca e d’um garfo de fórmula mais achatada que os talheres ordinarios”. E por parecer não considerá-los tão comuns, adverte que no caso de sua ausência, “quando não distribuem talheres para peixe nunca se deve servir da faca”.<sup>37</sup> A partir da década de 1930 as referências aos talheres de peixe se tornam lugar comum, o nos leva a perceber que seu uso parece ter, a partir de

---

<sup>35</sup> MIRANDA, op. cit., p. 62.

<sup>36</sup> SILVA, op. cit., p. 226.

<sup>37</sup> GENCÉ, op. cit., p. 228.



então se estabelecido. Mesmo que Marcelino de Carvalho, na década de (1950?), ainda considere que “nos faqueiros modernos há talheres – garfo e faca – para peixe”.<sup>38</sup>

A presença insistente, ainda que bastante restrita da lavanda, também representa um “pequeno nada” que não deve passar despercebido. Ainda que tenha perdido muito de sua utilidade à medida que o uso dos dedos se tornou cada vez mais reprimido, a “correta” apresentação e utilização das lavandas ainda aparecem em todos os manuais analisados. Não mais usadas em conjunto com guardanapos, que nelas eram molhados para limpar queixos e bocas lambuzados, transformou-se num objeto de luxo.

Rejeitando completamente as atitudes à mesa capazes de resultar em bocas “emporcalhadas”, Gencé, em 1909, prescreve:

“A moda de ‘lavar a boca’ á mesa, está completamente abandonada, a decencia proíbe-a . Não se deverá mesmo lavar as mãos á mesa, pois o pão é o unico alimento que se toca com os dedos”. Por outro lado pondera: “Todavia depois de se comer camarões ou espargos, é muito agradável molhar as pontas dos dedos n’uma tigella de agua perfumada, que em muitas casas fazem passar á roda da mesa. Enxuga-se então os dedos com o guardanapo que geralmente depois é substituído”.<sup>39</sup>

O uso das lavandas passa a ser então somente um pequeno luxo para lavar ligeiramente a ponta dos dedos, um toque de pompa e frescor no final das refeições e momento propício para a ostentação de gestos adequados. Para Margery Wilson: “As lavandas ou lava-dedos, quase sempre de cristal ou metal, enchem-se parcialmente de água quente, em que se pode deixar flutuar uma pétala de flor, ou uma talhada de limão”.<sup>40</sup> Perpétua de Lemos aconselha: “Depois da sobremesa, os convivas lavam as pontas dos dedos, cada mão alternadamente, nos lava-dedos enxugando-as nos guardanapos e deitando êstes sôbre a mesa sem dobrar”.<sup>41</sup>

---

<sup>38</sup> CARVALHO, op. cit., p. 44.

<sup>39</sup> GENCÉ, op. cit., p. 228-229.

<sup>40</sup> WILSON, op. cit., p. 169.

<sup>41</sup> LEMOS, op. cit., p. 260.

### 3.2 CONTROLE DOS GESTOS

A literatura das civilidades nos traz importantes informações a respeito da codificação e da ritualização das maneiras de comer. Visando domesticar os modos controlando os instintos naturais e tendo em mente uma melhor utilização social e pessoal em relação aos alimentos, impõem-nos dois grandes ensinamentos em relação ao corpo que devia se limitar à extensão da mesa: o respeito aos contatos em sociedade e a comensalidade da refeição.

A primeira imposição seria então em relação ao controle do corpo, criando-se, portanto, uma série de normas para um adequado funcionamento biológico e social do desempenho dos gestos e atitudes à mesa. Antes de tudo, crescem em número e em severidade as regras que procuram tornar o corpo silencioso. Os ruídos em geral vão sendo banidos: estalar de lábios, barulhos com a garganta ou narinas tornam-se proibidos; excluí-los era sinal de distinção, as pessoas ‘civilizadas’ eram comedidas.

Relaciona-se a isso a análise que Haroche traça em: “O governo de si, governo dos outros”<sup>42</sup>. Por meio de um estudo, sob fundamentos antropológicos, busca as origens históricas da contenção, que segundo ela “se traduz no corpo de cada um, e também no corpo social”. A partir do exame que faz das formas do governo de si, quer compreender o significado da racionalidade das condutas e perceber que os gestos e comportamentos revelam as idéias de uma época e refletem usos e costumes.

Mas o que é contenção senão uma capacidade de se autocontrolar? Por outro lado, é necessário que esse governo de si, como chama Haroche, seja reconhecido pelos outros tanto quanto pelo próprio indivíduo que se contém. “Trata-se de um modelo fundamentalmente psicológico. Implicam a consciência, o reconhecimento do próximo e o respeito por ele, ao mesmo tempo em que constitui uma delimitação de si; as disposições psicológicas tais como a reserva, a moderação, a retenção, o controle e

---

<sup>42</sup> HAROCHE, Claudine. O governo de si, governo dos outros: uma questão política e antropológica. In: **Da palavra ao gesto**. Campinas : Papirus, 1998.

a prudência vêm-se literalmente requisitadas pela contenção”<sup>43</sup>. É o que Baltasar Gracián, filósofo do século XVII, em sua obra “A Arte da sabedoria mundana”, chamou, no seu aforismo 130 de “*Fazer, mas também parecer*. As coisas não passam pelo que são, mas pelo que parecem. Sobressair-se é saber mostrar-se duas vezes. O que não se vê é como se não existisse. A própria razão não é venerada quando não exhibe um rosto razoável. São mais numerosos os iludidos que os precavidos. O engano impera, e as coisas são julgadas de fora, raramente sendo o que parecem. Um belo exterior é a melhor recomendação da perfeição interior”<sup>44</sup>.

É inegável, portanto, que as maneiras à mesa estão diretamente ligadas às diversas formas de contenção prescritas nos guias e manuais de conduta. Por meio da busca de suas origens históricas a autora conclui que contenção “se traduz no corpo de cada um, e também no corpo social; localizar assim os elementos passíveis de esclarecer as relações entre disposições psicológicas, qualidades morais, laços sociais e comportamentos políticos”<sup>45</sup>.

A contenção ou o governo de si pode revestir-se também em uma virtude moral. Virtude esta que há muito tempo se busca e que aparece desde os primeiros manuais de cortesia de que se tem notícia, e que continua aparecendo nos manuais de etiqueta e nos livros de economia doméstica da primeira metade do século XX. Estes, quando prescrevem os comportamentos diante da partilha dos alimentos, ressaltam a importância dos comportamentos contidos para o sucesso das reuniões sociais. Em relação às maneiras à mesa, a falta de comedimento, da contenção diante de determinadas situações, pode significar nunca ser convidado. “Se você ‘chega’ à mesa dos grandes e ali cai em desgraça, jamais será convidado outra vez”, diz Visser.<sup>46</sup> E nunca ser convidado significa não ter oportunidade de conhecer e se relacionar com pessoas, muitas vezes fora de seu círculo social, fechando-se uma das portas de acesso

---

<sup>43</sup> Ibid., p. 44.

<sup>44</sup> GRACIÁN, op. cit., p. 63.

<sup>45</sup> HAROCHE, op. cit., p. 46.

<sup>46</sup> VISSER, op. cit., p. 71.

à integração social. E se grande parte do *savoir vivre* e do *savoir faire* depende de aprendizagem por imitação, aquele que já foi rejeitado por não observar os outros e aprender a se comportar, jamais estará em companhia daqueles que o sabem.

As atitudes corretas à mesa exigem habilidade, e acima de tudo controle das funções corporais. E são estas limitações que devemos impor ao nosso corpo nos momentos em que compartilhamos as refeições que queremos analisar. Nesse momento um esclarecimento se faz necessário a respeito das diferenças que vejo entre atitudes e habilidades à mesa. Vejo ambas como atitudes de contenção, porém as classifico como complementares. Pois só nos tornamos habilitados quanto ao manuseio dos talheres, dos copos; quanto à arte da conversação somos antes de tudo comedidos, até porque se não aceitarmos e introjetarmos a importância da virtude da contenção não veremos um objetivo em aprender e aplicar as regras de etiqueta. Dessa forma, separo as atitudes de contenção à mesa em funções físicas ou corporais e habilidades à mesa.

E ainda há as que chamo de mistas, que seriam aquelas atitudes que, apesar de estarem diretamente ligadas às funções físicas, não se configuram como tais, tampouco são resultado de um aprendizado exclusivamente ligado a o que eu chamo de habilidades. Seriam exemplos desse tipo de comportamento as proibições: “falar com a boca cheia”, “rejeitar um alimento depois que ele já está em sua boca”; “avisar ou não sobre algo estranho no alimento” e as próprias advertências sobre a postura correta à mesa, mais diretamente ligadas ao controle do corpo, ao contrário das habilidades que são evitáveis, bastando para isso um pouco de previdência e cuidado em seguir algumas regras.

### 3.2.1 CONTROLE SOBRE AS FUNÇÕES FÍSICAS OU CORPORAIS

Um espirro, a coriza, a tosse, o arroto e outros atos de que já nem se fala mais, são coisas às vezes inevitáveis e incontroláveis, são involuntárias e algumas delas resultam do próprio ato de comer, como arrotar, por exemplo. Porém não é por isso que devem ser toleradas, pois as normas são bastante claras em reprimi-las. De

acordo com Visser, “um espirro ou tosse são aborrecidos, porque há ruído repentino e os convidados podem ser salpicados”. Porém, são um pouco menos intoleráveis. Já os atos que se relacionam diretamente ao ato de comer, estes são mais repugnantes, ou às vezes apenas ridículos, como o soluço, por exemplo. Pois: “Os arrotos expõem hálito, enquanto os soluços tentam sugá-lo; e os arrotos podem ser produzidos de propósito. Em nossa cultura, o arroto é radicalmente desaprovado: as pessoas têm de lutar para reprimi-lo. Quando não conseguem, ficam profundamente constrangidas”.<sup>47</sup>

Na verdade, desde o século XIII o poema de Tannhäuser já proíbe o ato de arrotar: “Um homem refinado não deve arrotar na colher quando acompanhado”.<sup>48</sup> Apesar de algumas permissividades a esse respeito em algumas épocas e manuais<sup>49</sup>, essas atitudes não poderiam de forma alguma ser consideradas agradáveis, no máximo, toleráveis. E nesses casos muitos manuais já indicavam como se colocar diante de uma situação assim, tanto para aquele que se expõe aos outros, “se acaso não conseguir controlar o arroto...”; como para aqueles que são espectadores, “finja que nada aconteceu”.

Que atitudes à mesa são permitidas pelos manuais de civilidade e de administração do lar que circulavam no Brasil na primeira metade do século XX? Quais as funções e atitudes corporais que segundo eles deviam ser reprimidas?

Primeiramente vamos analisar as atitudes em relação às funções corporais. O que seriam considerados “maus modos” nesse sentido? O que fazer quando não controlamos essas funções diante dos outros na hora da partilha das refeições? Como agimos em relação àquele que não foi capaz de controlar suas funções físicas?

“O Lar Domestico” de 1906, por ser um livro de administração do lar, trata das questões relativas às normas de etiqueta numa parte que chama “Como se põe a mesa familiar”. Depois de enumerar normas de higiene e cuidados com utensílios entre

---

<sup>47</sup> VISSER, op. cit., p. 336.

<sup>48</sup> ELIAS, op. cit., p. 96.

<sup>49</sup> O autor de *Court of Civill Courtesie* do século XVI adverte que não se deve ser muito rigoroso em disfarçar ou reprimir tais atitudes, arrotar por exemplo. E Erasmo é bastante claro e objetivo quanto a isso condenando as pessoas que reprimem tais funções corporais em nome da cortesia, pois estaria sacrificando a própria saúde. In: VISSER, op. cit., p. 337.

outras coisas, passa a enumerar os cuidados que os pais devem ter em relação à educação de seus filhos, sem as quais, segundo ela, “as crianças são excessivamente insupportáveis”. Além da exigência da limpeza do corpo, passa logo a outras determinações, primeiramente quanto à postura e mais adiante diz: “que não tussam nem se assoem de modo que todos o percebam, etc”.<sup>50</sup> Aqui o “etc” poderia bem estar relacionado a outras funções físicas a serem reprimidas nas crianças quando aprendem a comer, que por alguma razão não foi mencionada, possivelmente porque um adulto sabe muito bem o que reprimir numa criança, não sendo necessário enumerá-los. Sendo, contudo, interessante deixar o “etc”, que nesse caso pode dizer todo o resto: “não arrotar”, “não soltar gases”.

Outro ponto interessante em Cleser é que ela segue indicando maneiras à mesa para “moços e moças”, e nesse sentido já é bem mais suscita nas advertências, falando somente para eles de questões ligadas a contenções quanto ao que eu chamo de habilidades com os utensílios e as maneiras mistas. O que ressalta o caráter educativo das refeições familiares, em que as crianças aprendem as maneiras em geral, e quando mocinhos cabe somente uma revisão dos pontos mais importantes, não daqueles que são “básicos”, como as repressão das funções corporais. E como que reforço da importância dos bons modos à mesa alerta as crianças, jovens e seus pais diz: “Pela pratica destes e de outros actos censuraveis á mesa é que se reconhece a pessoa que não tem educação”. E aos pais inflige um dever: “Os pais, mesmo os negligentes, têm o indeclinavel dever de combater em seus filhos, desde a mais tenra infancia, todos os costumes pouco asseitados e indiscretos, que tornariam a sua presença desagradável ás pessoas bem educadas”.<sup>51</sup>

Da mesma forma que Cleser no início do século, o guia de administração do lar “Economia doméstica e puericultura, de Henrique Grechi e Helena Rossi Penna, da década de 1950, também traz um capítulo especial denominado “arrumação da mesa”. Nele, bem como Cleser, os autores se preocupam em oferecer conselhos práticos para

---

<sup>50</sup> CLESER, op. cit., p. 254.

<sup>51</sup> Ibid., p. 254.

o cotidiano das refeições, sem deixar de mencionar a importância destes para o preparo de uma vida em sociedade. É bom não perder de visto o ditado: “Os costumes de casa vão à praça”.

Nesse sentido, indica o guia: “Mesmo nos dias comuns, a refeição deve ser servida em mesa arrumada e limpa. As crianças apresentar-se-ão com as mãos, rostos lavados e cabelos penteados. Deve-se ensina-las, desde cedo, a comerem utilizando-se de talheres próprios, sem derramarem nada na toalha e a portarem-se convenientemente”. E acrescenta: “Deve-se observar às crianças que não se deve encher muito a boca, que o pão se parte com a mão, a carne aos bocados, à medida que se vai comendo, que não se apóiam os cotovelos sobre a mesa”.<sup>52</sup>

No mesmo período, compartilhando das mesmas idéias de Grechi e Penna, Irene Albuquerque, em seu “Noções de Economia Doméstica”, prevê: “Nunca se deve comparecer à mesa, sem estar bem penteado e asseado. Não devemos causar, com a nossa presença, desagrado aos demais comensais; mesmo que êsses sejam nossos irmãos, pais ou filhos. Mesmo às crianças não se pode perdoar tal falta”.<sup>53</sup>

Em “Uma xícara de chá”, o Padre Dutra indica que “se alguém começa a soluçar, é conveniente que se retire até que passe o soluço. Pois o cerimonial à mesa nos recommenda muito asseio, a sobriedade, a modéstia e a caridade”.<sup>54</sup>

Carmem D’Ávila fala tão somente sobre o controle de algumas funções físicas, o espirro e o bocejo, que ela classifica como “casos mais complicados” de controlar, mas não os menciona num capítulo referente à mesa, relacionando-os às atitudes em sociedade, inclusive à mesa. A autora acredita que, sobre os espirros ocasionais, assim como sobre os bocejos, seja possível exercer controle perfeito. Apenas os espirros imprevistos, “desses que não dão tempo de nos prevenirmos contra a sua impetuosidade, pode-se ainda, colhendo-os no ar com o lenço usado com

---

<sup>52</sup> GRECHI, H.; PENNA, H. B. R. **Economia doméstica e puericultura**. São Paulo: Melhoramentos, 1957. p. 45.

<sup>53</sup> ALBUQUERQUE, I. **Noções de Economia Doméstica**: livro de interesse permanente para a mulher brasileira. Rio de Janeiro: Conquista, 1951. p. 85-86.

<sup>54</sup> DUTRA, op. cit., p. 158.

presteza, torna-os discretos. Quanto aos outros, tomem eles o tom de um baixo profundo, ou qualquer tonalidade lírica”. Em relação às atitudes a serem tomadas diante de tais cenas, “considere-o um acidente desgracioso, sobre o qual não se chama a atenção com votos de felicidade, fortuna, etc.”.<sup>55</sup>

Quando fala sobre atitudes à mesa a autora finaliza seus conselhos dizendo que lhe resta dar apenas alguns lembretes, que segundo ela, quando “esquecidos, desfazem a elegância de um banquete”. São eles: não se agradece o lugar que nos foi indicado pela dona da casa; não se recusa a honra de ser servido em primeiro lugar; e lá está o que nos interessa nesse momento, “não se aceita um convite quando se esteja resfriado”.<sup>56</sup> Da mesma forma aconselha Léa Silva na década de 1960; “estando resfriado não aceites convites para tomar parte em refeições”.<sup>57</sup> Por que este lembrete? Ora, talvez seja para prevenir os chamados “espirros previstos”, pois estando resfriado o menos que podemos esperar são espirros, e já que os esperamos, e dificilmente poderiam ser evitados, aconselha que em tais condições há que se rejeitar um convite.

Marcelino, em 1961, sobre as contenções das funções físicas adverte: “Nunca se deve arrotar. No caso em que o arroto não possa ser contido, quem o faz deve escusar-se em voz baixa e os demais devem fingir que não perceberam o que se passou”.<sup>58</sup>

Tio Silas ensina que se não puder controlar a coriza, “nunca se deve assoar-se ruidosamente à mesa”. E ainda, “evitar o mais possível espirrar ou tossir”.<sup>59</sup>

Tal como tio Silas, Amy também prevê controle sobre as funções corporais relativas aos atos de assoar-se e tossir à mesa, só que as expõe de outra maneira, prevendo alternativas no caso de necessidade: “Coloca-se a mão diante da boca quando se tosse à mesa, sendo um forte acesso, a pessoa levanta-se. Num caso de engasgo, o seu vizinho de lugar poderá dar-lhe um gole de água ou bater-lhe nas

---

<sup>55</sup> D'ÁVILA, op. cit., p. 78-79.

<sup>56</sup> Ibid., p. 142-143.

<sup>57</sup> SILVA, op. cit., p. 251.

<sup>58</sup> CARVALHO, op. cit., p. 57-61.

<sup>59</sup> WALDVOGEL, L. *Serões do Tio Silas* : Sôbre a excelência das boas maneiras – a chave que nos abre tôdas as portas e confere êxito e distinção”. São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, [s.d.], p. 118.



costas. Sendo necessário assoar o nariz à mesa, que isto seja feito o mais silenciosamente possível”<sup>60</sup>.

O que se verificou a partir das fontes é que atitudes como arrotar só aparecem em Marcelino de Carvalho, ainda que seja um manual de boas maneiras da década de 1960. Os demais manuais analisados que datam de épocas anteriores, quando trazem alguma referência sobre funções físicas a serem controladas, o fazem ou de forma velada, ou nem o fazem. Cleser em 1906 menciona tal comportamento como uma atitude a ser reprimida nas crianças. Gencé, em 1909, nem sequer se refere a nenhuma dessas funções, assim como Margery Wilson, que na década de 1940 não as menciona nem mesmo num capítulo de seu manual especialmente destinado às crianças. O que talvez evidencie o controle absoluto e a rejeição dessas funções que, introjetadas, já não merecem menção. Na verdade, a maioria das funções corporal já desapareceu dos manuais de etiqueta há muitos anos como já vimos anteriormente.

E o que o controle do ato de arrotar faz num manual brasileiro da década de 1960? Seria isso um indício de que agora já podemos voltar a falar sobre funções corporais esquecidas, mas que podem estar e, na verdade estão, presentes em nossa vida? Já em Amy Vanderbilt e em Waldvogel, fala-se sobre assoar-se, tossir, porém não se encontra o ato de arrotar. Esse é totalmente rejeitado e considerado tão obviamente repugnante aos olhos dos demais que nem se toca no assunto. Aí vemos exemplos de comportamentos que desapareceram dos manuais de etiqueta e administração do lar por um longo período, outros que permanecem e outros que retornam de uma forma intrigante. Padrões que estariam diretamente relacionados a um processo civilizador, tomando como sugestão o que Elias propõe quando trouxe um “panorama da curva evolutiva da ‘civilização’ dos hábitos da mesa”, no primeiro volume do “Processo Civilizador”, ao analisar alguns exemplos de como se formou o ritual diário à mesa, diz:

se esta série fosse continuada até o presente, outras mudanças de detalhe seriam notadas: novos imperativos são acrescentados, relaxam-se outros antigos, emerge uma riqueza de variações

---

<sup>60</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 134.

nacionais e sociais (...). Mas a base essencial do que é obrigatório e do que é proibido na sociedade civilizada – o padrão da técnica de comer, a maneira de usar faca, garfo, colher, prato individual, guardanapo e outros utensílios – estes permanecem imutáveis em seus aspectos essenciais.<sup>61</sup>

Soma-se a isso o conjunto básico de padrões de comportamento das pessoas entre si e consigo mesmas, do que passou a ser proibido ou permitido, que segundo Elias também permaneceu “relativamente constante em seus aspectos básicos”, levando ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII a modelos de conduta cada vez mais refinadas à mesa, pressionando dessa forma um novo padrão geral de boas maneiras. Tomado em conjunto, o controle sobre as funções físicas já vêm há tanto tempo sendo incentivado, que acabou por se tornar quase que uma “segunda natureza” de modelos introjetados de conduta. E nesse sentido, instrumentos de diferenciação social, mesmo que, segundo Elias, não desempenhe mais o mesmo papel que desempenhou em fases precedentes.<sup>62</sup>

Em todo caso, é sempre bom levar em consideração o bom senso e a regra máxima diante de todas as situações sociais, evitando o constrangimento dos semelhantes. Como bem diz Erasmo: “Se alguém, por ignorância, cometer uma inconveniência, mais vale não o notar do que rir-se à sua custa”.<sup>63</sup>

### 3.2.2 CONTROLE SOBRE AS CHAMADAS ATITUDES MISTAS

Quais seriam elas? Com que frequência aparecem? O quanto apresentam de novidade?

---

<sup>61</sup> ELIAS, op. cit., p. 113.

<sup>62</sup> Ibid., p. 115.

<sup>63</sup> ERASMO, op. cit., p. 96.

### 3.2.2.1 RESPEITANDO O ESPAÇO

Vamos começar pelas questões envolvendo o respeito ao espaço reservado a cada um numa mesa de refeição. É interessante conhecer o que alguns deles falam em relação à arrumação da mesa, como se mede o espaço de cada um.

Cleser sugere em 1906 que “a largura de uma boa mesa é de 1m15cm”, sendo que o comprimento deve corresponder ao número de convidados.

Nada mais intolerável do que uma mesa relativamente pequena na qual os convivas estão tão apertados que um não pôde fazer o menor movimento sem acotovelar os seus vizinhos á direita e á esquerda. E que dificuldade para o copeiro servir, que perigo para as toilettes! Entre as cadeiras deve-se deixar um espaço de 60 centímetros; um espaço maior não convem, porque isolaria muito os convidados e dificultaria a conversação.<sup>64</sup>

E como sempre arremata de forma direta: “Uma dona de casa bem educada não convidará mais pessoas do que comporta a sua mesa”<sup>65</sup>. Da mesma forma adverte a Condessa de Gencé: “A mesa deve mesmo ser proporcionada ao numero de convidados que se recebe”<sup>66</sup>, diferindo apenas quanto ao espaço para cada conviva, que para ela deve ser de pelo menos de 70cm. Carmem D’Ávila sugere que o espaço mínimo entre os pratos de cada pessoa deve ser de 40 a 50cm, considerando que “quanto maior o espaço, mais solene e melhor pra o serviço”<sup>67</sup>. De acordo com Perpétua de Lemos, o espaço mínimo entre cada convidado deve ser de 60 cm<sup>68</sup>. Portanto, fazendo uma média dos espaços, ficamos com os 60cm, e dentro deles cada qual deve se manter da forma mais natural possível.

---

<sup>64</sup> CLESER, op. cit., p. 201-202.

<sup>65</sup> CLESER, op. cit., p. 201-202.

<sup>66</sup> GENCÉ, op. cit., p. 223.

<sup>67</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 113.

<sup>68</sup> LEMOS, op. cit., p. 253.

Vamos ver então o que falam os manuais do período analisado, sobre obedecer a espaços, tendo sempre em mente que “a compostura do corpo é a voz da alma. De pé, assentados, ou de joelho, devemos ter sempre o corpo em posição dencente”.<sup>69</sup>

O Lar Domestico”, de 1906, quanto à postura das crianças à mesa nas refeições familiares: “[...] ao chegar á mesa esperem que nella tomem assento os pais e as pessoas mais velhas e que só então se sentem no seu logar determinado e no meio de sua cadeira; que não balanceiem com as pernas e, sem dar mostras de impaciência, esperem que os sirvam sem nunca levantar a voz para pedir isto ou aquilo; [...] que todos colloquem as mãos sobre a mesa, mas nunca o braço ou cotovello; que não incommodem com movimentos bruscos as pessoas sentadas ao seu lado [...]”. Em relação aos moços e às moças convém lembrar a esse respeito: “não devem apoiar os cotovellos sobre a mesa”.<sup>70</sup>

Em 1909, a Condessa de Gencé enumerou uma série de atitudes que o conviva deve ter para que mostre o controle que tem sobre si. Antes de tudo deve aceitar o lugar que lhe é indicado pela dona da casa e, ao se sentar, limitar-se ao espaço que lhe cabe.

Sob o pretexto de que não deve tomar muito o logar e que cada qual tem o dever, para commodidade de todos, de restringir o mais que possa a sua installação, não é útil unir os cotovellos ao corpo nem fazer esforços para occupar o menos espaço possível” E completa: “Se é interdicto incommodar os outros é ridiculo impor-se a si próprio um incommodo voluntario que prejudicará o aspecto geral da pessoa deixando suppôr da sua parte, perturbação ou timidez.”<sup>71</sup>

A respeito da postura do convidado à mesa e o respeito ao lugar que lhe é conferido, Carmem D’Ávila ensina que a “arte de comer” no século XX ainda,

requer á mesa uma atitude correta: que não voltemos as costas aos vizinhos, nem nos apoiemos no espaldar das cadeiras, nem nos debrucemos sobre os pratos [...]. Mantenham-se sempre as duas mãos sobre a mesa, numa quietude mansa, sem tocar os objetos, sem uma gesticulação incommoda para os vizinhos, sem riscar a toalha”. E ainda aconselha tomar cuidado para que “os pés estejam

---

<sup>69</sup> DUTRA, op. cit., p. 27.

<sup>70</sup> CLESER, op. cit., p. 253-254.

<sup>71</sup> GENCÉ, op. cit., p. 242.

tranquilos por baixo da mesa; evitemos passeá-los, cruza-los, encarapitá-los nas travessas das cadeiras.<sup>72</sup>

Essa questão da postura à mesa nada mais é do que um modo de respeitar os limites espaciais que cada um tem num espaço reduzido que é a mesa. Controlar os gestos é um princípio que se liga à análise desenvolvida por Elias para a sociedade de corte. Pois com a vida na cidade as pessoas passaram a viver mais próximas e tiveram que aprender o comedimento de seus gestos e maneiras deixando de lado a força física. E desde então as atitudes contidas passaram a ser valorizadas pela sociedade ocidental, e o são até hoje.

Controlar a postura e evitar gestos bruscos nessa situação é até mesmo um cuidado que devemos ter para não ferir o outro, ou até mesmo quebrar ou derrubar qualquer utensílio da mesa, ou um alimento. O que em todos os casos é muito desagradável e denota uma grande falta de contenção. Essa falta de respeito ao espaço alheio pode macular a posição que o outro ocupa e aquele que faz isso é considerado inconveniente, diferenciando-se dos demais, só que nesse caso distinguindo-se de uma forma negativa. Por outro lado, torna distinto aquele que ao contrário do inconveniente se destaca pela qualidade mencionada por Haroche em seu “governo de si”.

Nesse sentido é que Visser comenta que: “A rigidez – sentar-se inteiramente ereto numa cadeira e muito quieto – é entre nós, tradicionalmente, um sinal de decoro. À mesa mais do que nunca [...], é absolutamente vital a necessidade de dar sinais que demonstrem convencionalmente boa vontade e autocontrole.”<sup>73</sup>

Dessa forma são freqüentes as normas reguladoras das posturas à mesa nos manuais ainda na primeira do século XX que têm como preceitos a máxima burguesa adotado no senso comum do que seja o conceito de: “A sua liberdade termina onde começa a liberdade do outro”. Ora, mexer-se toda hora, bater os pés, virar-se bruscamente, atravessar-se na hora da refeição é ferir o espaço do outro, ameaçando toda a ordem simbólica de uma refeição. Por outro lado, comportar-se adequadamente,

---

<sup>72</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 140.

<sup>73</sup> VISSER, op. cit., p. 153.

posicionar-se corretamente, apresentar movimentos leves e comedidos são atitudes valorizadas e por isso mesmo distintivas.

O “Pequeno Manual de Civilidade” de 1932, ao reforçar que “a polidez é o cunho certo de uma civilização superior”, recomenda à mesa: “Nunca descansar os cotovelos, nem agachar o corpo; em cima da mesa ficam apenas as mãos e o começo do ante-braço, até os punhos”. E ainda indica “notar a atitude correta das pernas”.<sup>74</sup>

Sobre esse assunto, Margery Wilson em seu manual de cortesia adverte:

Na mesa, certos hábitos e gestos ficam singularmente evidenciados. Por exemplo, quem tem a mania de fazer barulho com os talheres, sabe, intuitivamente, que provoca uma espécie de irritação, nos vizinhos. O instinto de torturar qualquer objeto, num momento de confusão é, sem dúvida, um hábito cujo atavismo se perde na noite dos séculos – tendência puramente simiesca. Há pessoas que se sentem simplesmente desesperadas por reconhecerem que não sabem dominar a tensão interior a não ser desabafando-a por meio de gestos e atitudes, que teriam preferido evitar. Em tais momentos, dariam tudo para se tornarem invisíveis ou para se transportarem a qualquer lugar onde não existissem obrigações de atuar com calma e domínio próprio. Entretanto, não podem deixar de ter percebido que o principal requisito de elegância moderna consiste justamente em manter certo padrão estético em tudo quanto é feito, preferentemente à maneira como deva ser feito.<sup>75</sup>

Com o intuito de tornar qualquer refeição um “simples divertimento” e não uma “prova terrível”, Margery tece conselhos a respeito de algumas atitudes em relação ao que ela denomina “controle do corpo”. Lembra ela que: “Cacoetes com os pés e as pernas são inadmissíveis em boa sociedade”. Pois considera, “a ausência de movimentos bruscos, ao sentar na mesa, um dos atributos da graça”. Considera “desnecessário dizer que não se deve recurvar o dedinho ao segurar qualquer objeto, tais como chécaras, copos ou talheres. Quando se vê, hoje em dia, alguém executar êstes gestos afetados, tem-se dificuldade em reprimir o riso”. Sobre os cotovelos indica ser melhor conservá-los fora da mesa, pois “os cotovelos só permanecem sôbre a mesa durante muito pouco tempo. E nunca os dois ao mesmo tempo. É por isso que se exige com rigor que as crianças conservem os cotovelos fora da mesa, durante todo o tempo,

---

<sup>74</sup> PEQUENO MANUAL DE CIVILIDADE, op. cit., p. 9.

<sup>75</sup> WILSON, op. cit., p. 47.

até que possam discernir as ocasiões em que isso pode ser feito sem quebra da boa educação”.<sup>76</sup>

Em “Serões do Tio Silas” o tio ensina aos seus sobrinhos, ainda na década de 1960, que “não se deve sentar acachapado, mas ereto, sem se debruçar sobre o prato, e cuidar com as pernas, não as estirando”.<sup>77</sup>

O guia de boas maneiras de Amy Vanderbilt assegura que para evitar constrangimentos a terceiros, dentre outras coisas, deve-se observar que: “Entre os serviços, pode-se apoiar um dos cotovelos à mesa, mas nunca no momento em que se come. Os pés ficarão ‘quietos’ sob a cadeira, sem ameaça de tocar os pés e pernas alheios”.<sup>78</sup>

### 3.2.2.2.DAS.OUTRAS.ATITUDES.MISTAS

Em “O Lar domestico”, de 1906, Cleser aconselha que os pais eduquem suas crianças para que:

não soprem o chá, nem alimento algum, nem tomem a sopa a chupar [...]; [...] que não mastiguem nem bebam com a bocca aberta, nem comam com voracidade inquieta e precipitada como si tivessem medo que alguém lhe tirasse o prato antes que tivessem acabado; que limpem a bocca com o guardanapo (nunca com a toalha) antes de beber, para não deixar signaes repugnantes na borda do copo [...]; [...] que não cocem a cabeça (e não tenham motivos para isso!). E para os moços e moças: “não mexer nos pratos como si nelles quizessem descobrir algum objecto nojento; [...] não chupar ruidosamente algum alimento que se tiver alojado entre os dentes.”<sup>79</sup>

De 1909, o “Tratado de Etiqueta e Civilidade” expõe:

Não se come muito depressa, nem se falla, com a bocca cheia. Também não se come muito devagar. Deve-se acabar ao mesmo tempo que os demais convivas.  
Não se fazem bollinhas com o pão nem se devem executar desenhos na toalha com as migalhas do

---

<sup>76</sup> Ibid., p. 55-63.

<sup>77</sup> WALDVOGEL, op. cit., p. 118.

<sup>78</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 135.

<sup>79</sup> CLESER, op. cit., p. 253-254.

pão, ou no prato, com os restos de comida ou de fructa

Bebe-se como se come, com sobriedade e sem ruído. Não se deve beber todo o conteúdo d'um só trago e convém não esquecer passar o guardanapo pelos beijos antes de levar o copo á bocca.<sup>80</sup>

Para Carmem D'Ávila em 1946, a “arte de comer” requer que:

Todas as pesquisas sobre os condimentos deverão ser feitas antes de leva-los á boca; porque depois... só nos resta engoli-los, de boa ou de má vontade.

No caso calamitoso da aparição de um corpo estranho, podemos coloca-lo novamente no prato, mas sempre com o garfo, e com tal cuidado, que os proprios vizinhos não percebam as nossas manobras e aflições.

Nesse caso, Carmem D'Ávila traz uma pequena história que não apenas por seu caráter pitoresco vale a pena ser transcrita, principalmente pela valorização da contenção de atitudes precipitadas que quando não se encontram sob controle podem ser capazes de macular o andamento de uma reunião e ameaçar a elegância de uma recepção.

O titular francês que, num banquete, encontrou um fio de cabelo no seu prato de sopa e gritou para o criado – ‘Casemiro, traga-me um pente pra tomar este caldo’. – Não teve a calma indispensavel em momentos como esse. Causou escandalo, pois o espanto dos presentes foi tão grande quanto a consternação da dona da casa. E a elegancia da reunião esteve a pique de dissipar-se.<sup>81</sup>

E então segue traçando mais alguns preceitos indispensáveis para o desempenho de um bom comportamento à mesa:

Não é permitido cheirar os alimentos.

A glotonaria e o fastio são fraquezas; não os deixemos perceber aos outros, se quisermos conservar a linha impecável de acompanhar o movimento geral.

Mastiga-se com os labios unidos e não se fala com a bôca cheia.

Também, com a bôca cheia, não se bebe; e é preciso enxugar os lábios antes de tocar com êles num copo.

Não se assopra e não se aspira a sopa, gorgolejando.

Raspar o prato até a ultima gota é deselegante; mas enxuga-los com o miolo de pão é horrível.

Picar o miolo de pão é desgracioso. Reduzi-lo a bolinhas, então, é um habito péssimo, e além do

---

<sup>80</sup> GENCE, op. cit., p. 242 et seq.

<sup>81</sup> Ibid., p. 141.



mais, perigoso, porque elas guardam as impressões digitais do manipulador.

Por mais que se aprecie um prato, não se permite a incivilidade de lamber os beiços.

Bebe-se silenciosamente, sem fazer barulho com a língua nem com os lábios, lentamente, não com muita frequência e nunca com a boca cheia.

Não se deve sorver grandes quantidades de cada vez, mas apenas fazê-lo discretamente. Sempre que bebemos, devemos, antes, limpar os lábios, o que faremos usando o guardanapo.

Não devemos tomar a sopa fazendo qualquer ruído, hábito que têm algumas pessoas, mas que é de sumo mau gosto.<sup>82</sup>

Já tio Silas, na década de 1960, aconselha seus sobrinhos que “ao acaso de um jantar”:

Não abrir a boca ao mastigar, nem faze-lo com ruído ou falar com a boca cheia. Aliás, convém que os bocados sejam bastante pequenos para podermos a todo momento responder a uma pergunta que nos façam.

Não usar palito, nem fazer ruídos ou trejeitos com a boca para retirar dos dentes alguma partícula de alimento, mas deixar para fazê-lo, se necessário, depois de, afastado dos outros.

Não soprar na sopa ou líquido para que esfrie. Não sorver a sopa com ruído, como chupando.<sup>83</sup>

Em 1962, Amy Vanderbilt adverte que ao ser convidado para uma recepção: “Um alimento demasiado quente levado à boca, nunca é ‘devolvido’. Coisa alguma rejeita-se da boca, ou, em último caso, coloca-se discretamente no guardanapo”.<sup>84</sup>

E no caso de um engasgo? De acordo com Iracema Soares Castanho: “Quem engasga com uma espinha de peixe, uma semente ou coisa semelhante, deixa rapidamente a mesa. Cuspir o que quer que seja na ponta do guardanapo vai de encontro aos mais rudimentares preceitos da boa educação”.<sup>85</sup>

Ao expor de forma clara e didática as normas de comportamento à mesa, estes manuais pretenderam estabelecer ou manter padrões considerados “civilizados”. Através de suas regras ensinavam como evitar gafes, garantindo um posicionamento social adequado. Bem controladas as funções físicas e as que com ela se relacionam, as

---

<sup>82</sup> Ibid., p. 140 et seq.

<sup>83</sup> WALDVOGEL, op. cit., p. 117 et seq.

<sup>84</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 154 et seq.

<sup>85</sup> CASTANHO, op. cit., p. 208.

que chamo mistas, todas as atitudes sociais se manteriam sob controle. Respeitando sempre a higiene e o bom senso, somando-se a isso as habilidades e comedimentos, todos estariam prontos para exercer seus papéis sociais.

Vê-se nessas regras os preceitos ligados à questão da higiene são reforçados, praticamente reeditando-se modelos de autocontrole há tanto tempo pregados, o que de alguma forma demonstra, conforme já observava por Elias, como determinadas regras de boas maneiras à mesa foram incorporadas e perpetuadas, algumas vezes com modificações naquilo que se convencionou chamar “conduta civilizada”.

“Falar de boca cheia” é um bom exemplo de conduta que há tanto tempo é proibido, mas que ainda continua aparecendo da mesma forma, como se ainda esse fosse um preceito a ser introjetado. Outros exemplos são poupar os outros de situações como ver o alimento sendo mastigado, rejeitar um alimento que já estava na boca, seja por estar demasiado quente ou por não se apreciar seu gosto. Nesse sentido, a construção da civilização só se faz através da regulamentação das emoções e das condutas, ou seja, cada atitude deve ser prevista e controlada, exigindo-se um autocontrole rigoroso. Esse é o preço que devemos pagar pelas vantagens que uma refeição compartilhada pode nos trazer.

### **3.3 HABILIDADES À MESA**

A alimentação, a ingestão de determinados alimentos, implica em maneiras adequadas de consumi-los a partir de um código que regula as habilidades dos convivas à mesa.

A gramática da alimentação está estreitamente ligada às maneiras da sociedade. O comportamento à mesa revela ao mesmo tempo a ética e a estética da conduta do homem em suas relações com seus semelhantes. O espaço compartilhado da mesa configura-se num palco onde corpo e alma, matéria e espírito se relacionam. Regido por guias de conduta, esse espaço exige um controle dos gestos e dos movimentos do corpo, que devem estar adequados às exigências das circunstâncias.

A refeição é uma ocasião carregada de significado social, à mesa o corpo encontra-se inserido num meio que o condiciona e ao qual ele deve se adaptar. De acordo com Daniela Romagnoli, “o fio condutor da história das boas maneiras à mesa é o abandono da promiscuidade e da exibição de comportamentos grosseiros”.<sup>86</sup> Com o estabelecimento do lugar exclusivo das refeições e a implantação gradual dos utensílios de uso pessoal, os princípios que regem os aspectos externos tornam-se mais e mais severos. Diante disso Daniela coloca que:

Acompanhado a evolução que separa a mesa móvel na grande sala comum da mesa fixa na sala de jantar burguesa, temos o enriquecimento gradual e a crescente especialização do equipamento, principalmente no que se refere aos utensílios individuais. Uma prova muito clara disso é a multiplicação dos talheres (para carne, peixe, fruta, bolo, etc.) e dos copos (para água, vinho branco, vinho tinto, vinho doce, aperitivo, licor conhaque e uísque). Essa diversificação acarreta uma maior complexidade das regras a serem observadas e a predominância da etiqueta em relação à ética, do *savoir-faire* em relação ao *savoir-vivre*.<sup>87</sup>

A partir da análise que empreendeu da obra do século XIII, do italiano Bovesin de la Riva, “Zinquanta Cortesie da tavola”, entende que guias como esse são capazes de traduzir a “consciência complexa do significado e do valor social da refeição em comum”, e<sup>88</sup> implicam, principalmente, na “capacidade de controlar os movimentos e sua exteriorização, ou seja, gestos e palavras”.<sup>89</sup>

Gradualmente a mesa tornou-se um lugar onde todos os cuidados devem ser tomados, onde tudo o que é desagradável, vulgar, capaz de trazer sofrimento ou desgosto, deve ser banido. Conforme Giovanni Della Casa, que em meados do século XVI prescrevia que a mesa deve ser um lugar de “alegria e não de escândalo”. Precisa-se, portanto, desprezar todos os gestos e atitudes que ofendam à estética; a virtude da contenção é essencial pois é necessário sempre manter uma atenção acurada visando à satisfação dos convivas.

---

<sup>86</sup> ROMAGNOLI, op. cit., p. 501.

<sup>87</sup> Ibid., p. 503.

<sup>88</sup> Ibid., p. 504.

<sup>89</sup> Idem.

Elias considera que, ao final do século XVIII, o padrão da técnica de comer, a maneira de usar os talheres, enfim, a base essencial dos comportamentos à mesa já haviam alcançado muito dos preceitos encontrados nos guias de boas maneiras contemporâneos.<sup>90</sup>

De forma a acompanhar o refinamento dos utensílios de mesa, a multiplicação e o luxo dos aparatos – pratos, travessas, facas, colheres, copos, jarras – as maneiras tornaram-se mais e mais complexas, exigindo o desenvolvimento das habilidades dos convivas em relação aos utensílios, juntamente ao controle das pulsões, do corpo e dos gestos.

A partir do século XVIII há uma crescente multiplicação e diferenciação dos apetrechos de mesa.

Cada vez mais na classe alta, um implemento especial é usado para cada tipo de comida. Colheres de sopa, facas de peixe e facas de carne são postas em um dos lados do prato. Garfos para “hors d’oeuvre”, peixe e carne, no outro. Do lado oposto ao conviva ficam o garfo, a colher ou a faca – segundo o costume do país – para os doces. E para as sobremesas e frutas outros implementos são trazidos. Todos esse utensílios têm forma e funções diferentes.<sup>91</sup>

O preparo dos convivas diante do uso desse aparato, dessa infinidade de talheres, copos, guardanapos, torna-se então um importante instrumento de diferenciação social. Mesmo que, segundo Elias, não desempenhe mais o mesmo papel que anteriormente desempenhou. Pois, “mais do que antes, o dinheiro torna-se a base das disparidades sociais. E o que as pessoas concretamente realizam e produzem torna-se mais importante que suas maneiras”.<sup>92</sup>

Por outro lado, se o dinheiro se transforma na principal fonte das diferenças sociais, ele se torna também o requisito indispensável do luxo, e este é a base fundamental para proporcionar a multiplicação dos utensílios de mesa, o que exige a

---

<sup>90</sup> ELIAS, op. cit., p. 113.

<sup>91</sup> Ibid., p. 114.

<sup>92</sup> Ibid., p. 115.

aprendizagem, o desenvolvimento e a prática hábil no uso de cada utensílio de acordo com sua função e papel no ato de alimentar-se.

Para Flandrin, a multiplicação dos utensílios à mesa verificada desde o século XVII, sua variedade e complexidade, serve, juntamente às maneiras adequadas de seus usos e a hábil compreensão de suas funções, assim como o comportamento distinto em geral, para aumentar “o fosso entre as elites sociais e as massas populares” pois tais requintes não podiam ser adquiridos pelos mais pobres.<sup>93</sup>

Assim, ao longo desse processo civilizador, o ato de comer adquire novos estilos adequando-se às novas condições econômicas e necessidades da vida social. Pois, conforme Elias, os talheres, copos, o guardanapo, entre outros objetos presentes à mesa, “não foram inventados como utensílios técnicos com finalidades óbvias e instruções claras de uso. No decorrer dos séculos, na relação social e no emprego direto, suas funções foram gradualmente sendo definidas, suas formas investigadas e consolidadas. Todos os movimentos da mão – como, por exemplo, a maneira como se segura e movimenta a faca, colher e garfo – são padronizados apenas gradualmente”.<sup>94</sup>

É o caso, por exemplo, do uso do palito de dentes. No Código do Bom-tom do início do século XIX já se referia ao uso do palito de dentes de forma limitada. Diz Roquette sobre isso:

Em França, é grande incivilidade servir-se de palito à mesa, nem é coisa que se veja em nenhuma casa, a não ser em casa de pasto; mas entre nós era uso geralmente recebido, e até se punham sobre a mesa, ou se serviam em roda; e agora se põem dois palitos sobre a mesa, à direita de cada conviva. Onde este costume estiver em vigor podeis servir-vos de palito sem reparo; porém, nunca o deixareis ficar na boca, nem o pores no cabelo, atrás da orelha, na casaca, etc., e muito menos falareis tendo-o na boca.<sup>95</sup>

Cleser, em 1906, não condena o uso do palito de dentes à mesa, mas sim atitudes desleixadas, como “apoiar os cotovellos sobre a mesa para se servir dum palito”, ou então um comportamento desagradável em relação aos alimentos que se

---

<sup>93</sup> FLANDIRN, op. cit., p. 272.

<sup>94</sup> ELIAS, op. cit., p. 116.

<sup>95</sup> ROQUETTE, op. cit., p. 205.

depositam nos dentes, como “chupar ruidosamente algum alimento que se tiver alojado entre os dentes”. Completa inclusive que é “pela pratica destes e de outros actos censuráveis á mesa é que se reconhece a pessoa que não tem educação”.<sup>96</sup>

Da mesma forma, o Padre Theophilo Dutra, na década de 1920, prevê que se o uso de palitos for introduzido, “podemos servir-nos d’elles, porém com decencia e modestia. É incivilidade falar com o palito na boca, como palitar os dentes à janella, ou à porta da rua”.<sup>97</sup>

O Pequeno Manual de Civilidade, da década de 1930, é categórico ao condenar o uso dos palitos à mesa. Adverte nesse sentido que: “É inconveniente palitar os dentes entre os comensais. Limpar os dentes e extrair das cavidades dentárias os resíduos das mastigações, é um ato em si muito repugnante para ser praticado em companhia; si houver necessidade, deve-se cobrir a bôca com a outra mão, e desviar a cabeça levemente. O palito não se leva fora da mesa”.<sup>98</sup>

Carmem D’Ávila, em seu manual da década de 1940, aborda o assunto da utilização do palito de forma bastante elucidativa, pois ilustra o processo civilizador que o hábito de palitar os dentes sofreu desde o século XVIII, período que marcou o declínio do referido hábito até sua total exclusão, inclusive nos ambientes ou momentos de maior intimidade. Diz ela:

Em 1700, o palito era um objeto de uso pessoal, permanente, trabalhado pelos ourives, em prata, osso de peixe, ou chifre de boi, e cuidadosamente guardado num estojo. E palitar os dentes, essa incivilidade asseada, era então oficialmente praticada em sociedade. Mais tarde, não há muito tempo, tomou a apparencia vulgar dos palitos de hoje. E adotou-se o sistema de coloca-los dois a dois, juxtapostos á direita de cada conviva, nos banquetes, com o fim de encorajar os mais timidos. Finalmente, eclipsou-se, sem que se saiba como nem quando. Hoje, se uma migalha ficar entre os dentes, paciencia! não se retira. São as torturas da civilização! Nesses momentos, a ponta da faca, as

---

<sup>96</sup> CLESER, op. cit., p. 254.

<sup>97</sup> DUTRA, op. cit., p. 162.

<sup>98</sup> PEQUENO MANUAL DE CIVILIDADE, op. cit., p. 146.

unhas e o guardanapo são verdadeiras tentações! Mas lembrem-se do que diz o francês: Os anjos estão por toda parte!<sup>99</sup>

Marcelino de Carvalho em seu “Guia de Boas Maneiras”, da década de 1960, menciona a presença dos palitos de dentes em dois momentos, primeiro quando se refere à arrumação da mesa, e posteriormente quando fala sobre as maneiras que devemos ter à mesa.

Quanto à arrumação da mesa aconselha: “É raro encontrar-se hoje, mesmo discretamente um palito ao lado do prato. O hábito do paliteiro, à mesa, ficou também muito para trás. Mas não custa ter um paliteiro em opalina ou prata à mão para o caso de algum convidado o pedir ao empregado. Oferecer não é mais de estilo, mas não servir a quem o pede também é feio e embaraça quem dele necessita e quem não pode atender ao pedido”<sup>100</sup> Ao traçar alguns dos comportamentos básicos à mesa, adverte ao conviva que no caso de necessitar de um palito pode este pedir ao empregado, em voz baixa, que lhe traga um. Pois mesmo não estando mais em voga colocar palitos à mesa, não é falta de educação dele-se servir, desde que o faça “com toda discrição possível e o mais rápido possível”. E completa orientando a dona da casa para o que seria mais adequado para garantir conforto aos seus convidados: “Uma ideia que pode ser aproveitada é colocar um paliteiro na *toilette*, que será fácil e comodamente aproveitado pelas pessoas, cuja formação de dentes possa exigir o uso de palitos e deles se servir, sem olhares indiscretos”<sup>101</sup>.

Ainda que não exclua de forma tão explícita o uso do palito de dentes para as situações que ele chama de “emergencias”, aconselha a dona da casa que forneça aos seus convidados a proteção dos “olhares indiscretos”, ou seja, daqueles que condenam esse tipo de comportamento, deixando no banheiro alguns palitos para que lá os utilizem como bem os desejarem. Pois em situações “emergenciais” como o caso de

---

<sup>99</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 148-149. Margaret Visser diz que por volta do século XVI e início do XVII, na Europa, ter os próprios palitos tornara-se extremamente chique. Dá como exemplo disso o que disse o bufão da obra “Winter’s Tale” de Shakespeare, quando diz conhecer um nobre pelo jeito que este palita seus dentes. VISSER, op. cit., p. 326.

<sup>100</sup> CARVALHO, op. cit., p. 50.

<sup>101</sup> Ibid., p. 62.

depósito de um alimento nos dentes, pelo menos na intimidade do *toilette* é preciso esquecer que “os anjos estão por toda parte” e fazer uso do palito, hoje em dia do fio dental.

Já em 1957, Marta de Betânia foi mais enfática em excluir a presença dos paliteiros junto aos objetos que uma mesa bem posta deveria apresentar. Diz ela: “Quanto aos paliteiros, não se admite mais a sua presença numa mesa elegante. Passou da moda... Causa péssima impressão ver alguém palitar os dentes, mesmo disfarçando o gesto sob o guardanapo ou sob o lenço”.<sup>102</sup>

Dora Maria e Judith Pacheco em seus guias de comportamento do final da década de 1960 excluem explicitamente o uso do palito de dentes. Dora Maria adverte: “Os palitos estão definitivamente abolidos, pois denota grave incorreção, palitar-se os dentes na mesa”.<sup>103</sup> Judith considera o uso de palitos de dentes à mesa, bem como chupar os dentes atitudes vulgares.<sup>104</sup>

Banidos aos poucos da sociedade ocidental, os palitos vão sendo descartados das mesas elegantes, frente às situações consideradas por Marcelino de Carvalho como emergenciais, é bom avaliar tal atitude antes de fazê-la. É preciso ter coragem para tal diante protestos de alguns autores condenando a atitude, como é o caso de Jacqueline Autant, que adverte: “Em mesa nenhuma haverá palitos. Palito é coisa do passado. Que espetáculo mais grotesco e anti-estético do que o de alguém palitando os dentes à mesa! Não se palita nem na mesa nem em lugar nenhum! Os dentes se limpam com a escova de dentes (na casa de cada um). Em banquete, recepção, jantar, etc., limpa-se lavando a boca com água corrente, na pia ou nas pias da toalete”. Conhecer as limitações que sofreram pode ser uma oportunidade para perceber-se a incidência das normas na construção de uma sociedade “civilizada”.<sup>105</sup>

---

<sup>102</sup> BETÂNIA, op. cit., p. 195.

<sup>103</sup> DORA MARIA. **Aprenda as boas maneiras**: regras de etiqueta indispensáveis para todas as ocasiões. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1969. p. 58.

<sup>104</sup> PACHECO, J. **Sempre as boas maneiras**. São Paulo: Intelectus, década de 1960. op. cit., p. 56.

<sup>105</sup> AUTANT, op. cit., p. 40.



Da mesma forma que os manuais classificam atitudes como falar de boca cheia e bocejar, principalmente à mesa, como grosseiras ou vulgares, utilizar palitos chega a ser considerado repugnante, devendo ser evitado e mais tarde excluído. Por que tais atos são assim encarados?

O bocejo significa estar cansado, entediado, e pior, implica em abrir a boca, o que chega a ser desconcertante, principalmente durante as refeições. Falar com a boca cheia então, não há um manual que não condene tal atitude. Por outro lado, o bocejo é involuntário (por isso que o coloco entre as funções físicas), mas, falar de boca cheia ou palitar os dentes, são costumes que podem e devem ser evitados, os guias de boas maneiras consideram incívís as pessoas que não conseguem controlar gestos como esses. “Você engasgou? Disfarce o mais possível este ridículo incidente, não faça espalhafato, não peça água, não leve o guardanapo à boca, não tussa com violência! Domine-se!”<sup>106</sup>

À mesa, nossos gestos devem ser controlados, é necessário que nossas bocas sejam mantidas calmas e silenciosas, permitindo apenas uma serena e tranqüila conversa. Mas mesmo sobre a conversação, todos os manuais indicam e excluem assuntos que possam levar a situações desconfortáveis. E nada mais desagradável do que expor aos companheiros de mesa o resultado de nossa mastigação. Palitar os dentes é uma oportunidade que traz à mente, conforme diz Visser, “o que foi mastigado mas não engolido com sucesso”.<sup>107</sup>

Os melindres impostos pela “civilização” rejeitam a circunstância de se continuar uma conversa com partículas de comida entre os dentes, ao mesmo tempo em que condena o uso do palito em público. Visser diz que “este utensílio desencoraja de fato as pessoas de mergulharem os dedos na boca – um cruzamento de fronteiras dos mais impróprios, especialmente numa sociedade que proíbe comer com os dedos, na maioria dos casos”.<sup>108</sup>

---

<sup>106</sup> Ibid., p. 40.

<sup>107</sup> VISSER, op. cit., p. 325.

<sup>108</sup> Ibid., p. 325.

Mas as sensibilidades da maioria das sociedades ocidentais contemporâneas sentem-se horrorizadas diante da exposição de restos de comida presa na boca, não engolida. Exigindo-se um controle absoluto dos comensais em nome da cortesia, espera-se que estes finjam estar perfeitamente à vontade em situações como estas, em vez de admitir-se a necessidade de se tomar uma providência imediata, como, por exemplo, utilizar-se de um palito para retirar uma folhinha de alface ou um pedaço de carne que teima em incomodar em algum canto da boca.

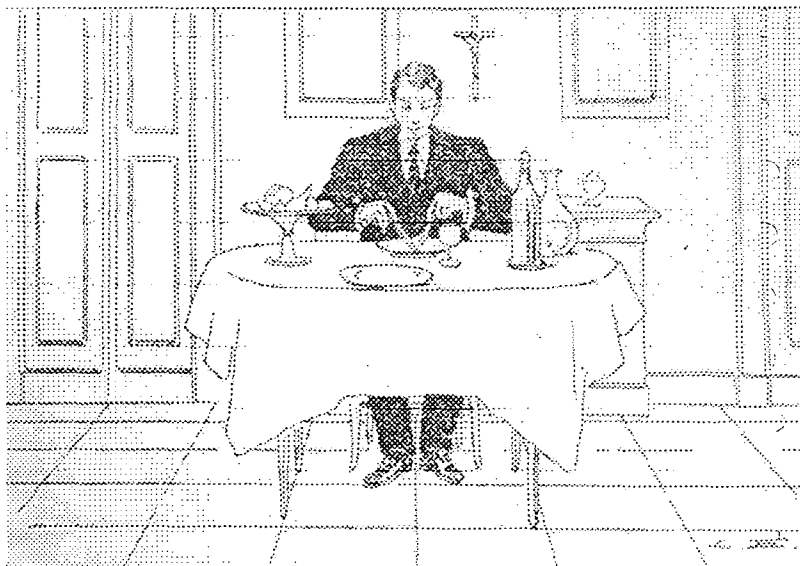
Da mesma forma pode apresentar-se interessante observar as regras em relação ao conhecimento das funções dos talheres, bem como as habilidades apresentadas quando de seus usos. Como bem diz Autant: “O comportamento de uma pessoa à mesa é o atestado vivo das suas boas maneiras ou da ausência delas. A conduta à mesa revela a educação de cada um”.<sup>109</sup>

A delicadeza e a perícia dos gestos é incutida nas pessoas desde os primeiros anos de vida, pois a sociedade ocidental alcançou um padrão de civilidades à mesa que impõe ao ato de alimentar-se tentar não se tocar na comida com dos dedos, pois pessoas ‘civilizadas’ devem comer, obrigatoriamente, com garfos e facas. Conforme Visser, “um dos mais espetaculares triunfos da ‘cultura’ humana sobre a ‘natureza’ é nossa determinação, quando comemos, de evitar tocar a comida com qualquer outra coisa além de utensílios de metal”.<sup>110</sup>

---

<sup>109</sup> AUTANT, op. cit., p. 35.

<sup>110</sup> VISSER, op. cit., p. 169.



Vê-se nessa imagem que aparece no Pequeno Manual de Civilidade a perfeita postura que um jovem “elegante” deve apresentar à mesa. Segue a observação do próprio autor: “Com a mão esquerda segurar o garfo, com o índice alongado até o fim do cabo; com a mão direita, trabalhar com a faca, o índice levemente encostado no dorso da fôlha. Nunca descansar os cotovelos na mesa, nem agachar o corpo; em cima da mesa ficam apenas as mãos e o comêço do ante-braço, até os punhos. – Notar a atitude correta das pernas”. Referência : PEQUENO MANUAL DE CIVILIDADE PARA USO DA MOCIDADE, op.cit, p.9.

Elias considera que uma análise sobre as inumeráveis proibições e tabus que cercam o uso da faca como utensílio de mesa é capaz de refletir mudanças de comportamento e da própria sociedade humana. Com o passar do tempo é possível observar-se que o uso da faca tornou-se cada vez mais restrito. Na sociedade medieval, com uma classe de guerreiros e sua constante disposição para a luta, juntamente a um conjunto de normas sociais relativamente tolerantes, encontram-se poucas restrições quanto ao uso da faca. Mas já no final desse período vê-se crescer uma cautela em relação ao seu uso, tanto no que diz respeito ao caráter emocional, o pavor provocado ao ver-se uma faca apontada em direção ao nosso próprio corpo, tanto quanto uma explicação racional, a faca é um objeto perigoso, qualquer um pode machucar-se ou ferir alguém à mesa. <sup>111</sup> Conta-se que no século XVII o cardeal Richelieu teria ficado tão horrorizado ao ver o chanceler Séguier palitar os dentes com a ponta da faca que ordenou que todas as lâminas das facas em sua igreja deveriam ser arredondadas. Mais

---

<sup>111</sup> ELIAS, op. cit., p. 129-130.

tarde, em alguns países da Europa, tornou-se ilegal os cuteleiros fabricarem facas pontudas.<sup>112</sup>

Elementos racionais e emocionais juntos constroem um universo peculiar relacionado ao uso da faca. Nesse sentido é que Elias prevê que: “São a memória e a associação da faca com a morte e o perigo, o significado simbólico do instrumento, somados a cada vez maior pacificação interna da sociedade e à gradual preponderância de sentimentos de desagrado com sua presença, que levam à limitação e suspensão final de seu uso em sociedade. (...) Esta é a base emocional de um poderoso tabu de uma época posterior, que proíbe que se leve a faca à boca”.<sup>113</sup>

Essa advertência é recorrente em todos os guias de boas maneiras do período analisados (1889-1979). Sobre a interdição de servir-se da faca para levar os alimentos à boca, diz Carmem D’Ávila: “Por favor, não levem a faca à boca! Além de perigoso, é de uma incorreção imperdoável”.<sup>114</sup> Dora Maria, na década de 1960 reforça: “Não esqueça: a faca serve exclusivamente para cortar os alimentos, enquanto se come, deve-se conservá-la com o cabo sôbre a mesa e a lâmina recostada no prato, de modo algum levando-se à boca”.<sup>115</sup>

Segundo Elias, com o tempo, proibições como a de não se levar a faca à boca, transformou-se em um modo de diferenciação social. Pois aqueles que não conhecem interdições como essas são facilmente identificados. Citando a “Civilité Française” de 1714, transcreve: “Não conserve sempre a faca na mão, como fazem os camponeses, mas pegue-a apenas quando dela necessitar”.<sup>116</sup> O “Pequeno Manual de Civilidade”, de 1932, adverte de maneira bastante semelhante: “O caipira segura muito tempo a faca na mão; o homem educado dela se serve o menos possível”.<sup>117</sup> Pensando

---

<sup>112</sup> VISSER, op. cit., p. 189.

<sup>113</sup> Ibid., p. 130.

<sup>114</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 145.

<sup>115</sup> DORA MARIA, op. cit., p. 57.

<sup>116</sup> ELIAS, op. cit., p. 105.

<sup>117</sup> PEQUENO MANUAL DE CIVILIDADE, op. cit., p. 144.

da mesma forma, Cleser, em 1906, indicava aos pais algumas regras para educação de seus filhos e enumerando atos a serem evitados, adverte: “Pela pratica destes e de outros actos censuraveis á mesa é que se reconhece a pessoa que não tem educação”.<sup>118</sup>

Sobre esse assunto, Dora Maria, na década de 1960, reforça: “Não esqueça: a faca serve exclusivamente para cortar os alimentos, enquanto se come, deve-se conservá-la com o cabo sôbre a mesa e a lâmina recostada no prato, de modo algum levando-se à boca”.<sup>119</sup> No mesmo período, Autant indica de forma enfática: “Não se leva a faca à boca, nunca!”, e completa de forma a demonstrar o ridículo de tal situação:

Você já teve ocasião de ver, penalizado, uma pessoa pegar a faca na mão direita, enchê-la de comida, alisar essa comida com o garfo como um pedreiro que está alisando um bloco de rebôco, e depois levar a faca à boca e chupar aquêle despropósito de alimento, ficando com as bochechas distendidas como um saco cheio? Que pena que essa pessoa não tenha tido ninguém para ensiná-la não? Veja se é possível fazer com que ela leia êste livro, e mais especialmente êste capítulo!<sup>120</sup>

Mas não é tão somente o intuito de impedir a violência que contribuiu para a crescente restrição do uso da faca à mesa. Pois não é ela capaz de explicar a proibição de se comer peixe ou frutas com facas comuns. Para Elias, estes são exemplos de atitudes que ilustram, de forma muito característica, a linha geral de desenvolvimento do contexto das técnicas de uso da faca à mesa, contribuindo para a limitação de suas funções, chegando a casos inclusive em que ela não deve ser usada em absoluto.<sup>121</sup> Nesse sentido é que encontramos regras como as que aparecem no manual de boas maneiras de Carmem D’Ávila:

Come-se a carne com o garfo na mão esquerda e a faca na direita. Devemos ir cortando á medida que se lavam á boca as porções. Quando a carne pode ser partida sómente com o garfo (como no

---

<sup>118</sup> CLESER, op. cit., p. 254.

<sup>119</sup> DORA MARIA, op. cit., p. 57.

<sup>120</sup> AUTANT, op. cit., p. 41.

<sup>121</sup> ELIAS, op. cit., p. 131.

caso dos miolos), não nos utilizamos da faca.<sup>122</sup>

Para o peixe ha talheres apropriados. Para todas as iguarias que não necessitam da faca para cortar – legumes, massas, etc., servimo-nos do garfo na mão direita.<sup>123</sup>

Prevenir a violência, evitar o gosto de metal sobre o alimento, ou impedir a mancha na faca quando utilizada para comer salada temperada com vinagre e azeite, o fato é que, a presença desse talher e seu manuseio foi, cada vez mais, fonte de inspiração para a organização de uma série de preceitos sobre o hábito ‘civilizado’ de se estar à mesa. Levar a faca à boca tornou-se então um ato que chega a ser abominável, além de perigoso.

A utilização dos dedos, “comer com as mãos”, também é objeto da atenção dos manuais, que excluem seu uso direto sobre a comida na maioria das circunstâncias. Quando seu uso é permitido, as regras são explícitas, indicando as situações e as maneiras adequadas de agir nesse sentido. A partir do final da Idade Média, diz Flandrin, “O emprego dos dedos é cada vez mais proscrito, bem como a transferência dos alimentos diretamente da travessa comum para a boca”.<sup>124</sup>

Hoje em dia pode parece muito óbvio, por questões higiênicas, o fato de evitar-se ao máximo tocar diretamente com as mãos o alimento. Mas nem sempre foi assim, e mesmo atualmente, essa não é a única explicação para a eliminação crescente do hábito de se “comer com as mãos”.

Desde o século XVIII, há uma abundância de referências à limpeza nos textos relativos à cozinha e à mesa. Os franceses davam muita importância à limpeza da cozinha e as maneiras de comer nessa época. Denunciavam outros países que não tinham qualquer compromisso com a higiene, tanto no preparar os alimentos como na maneira de servi-los, de ingeri-los, condenavam também o passado da própria França

---

<sup>122</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 145.

<sup>123</sup> Ibid., p. 146.

<sup>124</sup> FLANDRIN, op. cit., p. 267.

quanto a isso. Porém, alerta Flandrin, é preciso entender que tinham outra concepção de ‘limpeza’ e de ‘sujeira’.<sup>125</sup>

Para muitas das maneiras à mesa desse período não há uma explicação evidente, mas esta seria menos importante para Flandrin do que a função e a distinção social que as comportam. Como é o exemplo do pão, que até o século XVII recomendava-se cortá-lo com a faca, e a partir do século XVIII, os manuais passam a estabelecer que ele deve ser partido com as mãos. Evidentemente uma prática que se relaciona muito mais à moda do que a práticas racionais compromissadas com a limpeza. Trata-se, conforme Flandrin, de um “ajustamento aos procedimentos das elites”.<sup>126</sup>

Modas que partiam das altas rodas e que, muitas vezes, nunca chegaram a ser aceitas. Por outro lado, desde o século XVII, todas as resistências caíram, “e os costumes mais distintos pouco a pouco ganharam força de lei para todos os meios sociais”.<sup>127</sup> Pois o simples fato de algumas maneiras serem relacionadas a modos pouco galantes, típicos de camponeses ou de outras camadas “inferiores”, passa a ser motivo convincente para que as elites, ou aqueles que desejam sê-lo, as rechacem. O embaraço, ou a simples razão de que algumas atitudes não são “finas” constituíam razão suficiente para serem abandonadas. Assim, a formação do conjunto de normas que regem o comportamento à mesa deu-se por motivações sociais, levando todos a se adaptarem a modelos vigentes construídos pelos círculos mais influentes.

Para Elias, tanto como para Flandrin, essas motivações são as mais importantes a se considerar na tentativa de compreender a construção dos padrões ocidentais que ditam o que é correto e o que é incorreto em relação às maneiras em geral, e especificamente no que diz respeito aos comportamentos à mesa.

A delicadeza dos gestos e o crescimento do embaraço avançam, sendo atualmente justificadas, muitas vezes pelos avanços das ciências. Mas em muitas

---

<sup>125</sup> Ibid., p. 268.

<sup>126</sup> Ibid., p. 270.

<sup>127</sup> Idem.

outras ocasiões são motivadas tão somente pela “delicadeza dos sentimentos”. Sobre o uso dos dedos, portanto, mais uma vez somam-se elementos emocionais e racionais.

Gencé, em 1906, declara sobre a adequada maneira de se comer o pão: “Não se parte o pão com a faca mas sim á mão. Esta observação que se faz ás creanças dirige-se também a muitos adultos, que teem o pessimo costume de cortar logo o pão em bocadinhos. Nunca se corta senão um bocadinho por cada vez quando se deseja comer”.<sup>128</sup> A partir desse aviso, percebe-se que apesar de tão antigo o preceito de se comer o pão com as mãos ainda não está tão enraizado, sendo necessário o ensinamento não somente dirigido às crianças mas também aos adultos que ainda não se convenceram dessa regra. O que poderia denotar um indício de conflito entre os motivos racionais e os emocionais. Pois desde o evento de Pasteur fica cada vez mais difícil compreender racionalmente um preceito como esse, “o pão se parte com as mãos”. Ora, se as mãos são o maior veículo de contaminação, e isso é explicado exaustivamente pela ciência, seria inteligente seguir uma regra como essa? Diante de uma questão como essa fica muito claro o quanto os padrões sociais não podem ser explicados de forma simplista e racional. Pois como sugere Jean-Claude Schmitt, é preciso perceber um signo de poder na administração de uma conduta.<sup>129</sup>

Relaciona-se à exclusão crescente do hábito de se utilizar os dedos para comer a adoção do garfo. Pois como diz Carmem D’Ávila na década de 1940 “adotado o garfo estava concluída, desde então, século XIV, a serie de talheres indispensaveis ao uso do homem civilizado de todos os países: e não ha mais pretexto para nos servirmos dos dedos quando comemos (...)”.<sup>130</sup>

Sobre esse tema Elias coloca que:

Estudando nossos sentimentos em relação ao ritual do garfo, podemos ver com especial clareza que a primeira autoridade em nossa escolha entre comportamento ‘civilizado’ e ‘incivil’ à mesa é o nosso sentimento de repugnância. O garfo nada mais é que a corporificação de um padrão específico de emoções e um nível específico de nojo. Por trás da mudança nas técnicas à mesa ocorrida entre a

---

<sup>128</sup> GENCÉ, op. cit., p. 244.

<sup>129</sup> In: HAROCHE, op. cit., p. 36.

<sup>130</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 139.



Idade Média e os tempos modernos reaparece o mesmo processo que emergiu na análise de outras explicitações desse mesmo processo: uma mudança na estrutura de impulsos e emoções.<sup>131</sup>

A admissão do garfo contribui para a ordem da mesa que se viu instalar na Europa desde o século XVII. Progressivamente os preceitos a respeito do que deve estar à mesa quando das refeições mais e mais exigem a presença do garfo. Esse utensílio, juntamente aos outros, servia à construção do conjunto de maneiras que afastavam da natureza e da animalidade o ato de alimentar-se. A civilidade lassaliana do século XVIII já prescrevia a individualização dos talheres e pratos, e pregava regras de limpeza, proibindo o contato com a gordura, os molhos, os xaropes. E nada melhor para evitar o contato com tais substâncias do que o uso do garfo. A partir de então nascia a necessidade do aprendizado do uso ‘adequado’ desse talher.

Nos manuais analisados são claramente enumeradas as normas em torno das maneiras ‘educadas’ do manuseio e utilização ‘apropriada’ do garfo. Gencé prevê que: “O garfo conserva-se na mão esquerda, mas passa para a direita para se comer os alimentos que não se cortam com faca, taes como ovos, massas, peixe, legumes ou saladas”.<sup>132</sup>

Do uso do garfo Carmem D’Ávila faz um minucioso relato, salientando a qualidade da experiência em utilizá-lo:

Temos hoje uma variedade de garfos de feitios dissemelhantes e caprichosos. É preciso maneja-los com a oportunidade e a segurança que denunciam o encontro de dois velhos conhecidos. A sua escala de dentes mais ou menos pontiagudos permite ao garfo cortar uma gelatina, espetar uma ponta de espargo, buscar uma ostra em seu recheio, escolher a cebolinha de um ‘pickles’, ou firmar um caroço de manga. Vai á bôca, ora com a mão direita, ora com a esquerda, mas sempre sozinho! Aceita auxilio da faca, e nem sempre a colher o dispensa, como, por exemplo, quando se toma um prato de ox-tail.<sup>133</sup>

---

<sup>131</sup> ELIAS, op. cit., p. 133.

<sup>132</sup> GENCÉ, op. cit., p. 244.

<sup>133</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 145.

No caso de se permitir comer alguns alimentos com as mãos, Amy Vanderbilt prevê que mesmo aceitando a permissão de comer o aspargo com as mãos, “comê-lo com o garfo é mais elegante”.<sup>134</sup>

Dora Maria referindo-se aos talheres em geral indica que:

Os talheres, se colocados todos à mesa, devem ser usados com naturalidade, cada uma em sua respectiva função, primeiro o que se destina ao peixe, depois um de tamanho normal, para outros pratos e, finalmente o de tamanho normal, para outros pratos e, finalmente o de tamanho menor, para a sobremesa. Quando se trata de pratos que não precisam ser trinchados – massas, legumes, etc., come-se com o garfo na mão direita, ao passo que para a carne, usa-se o garfo na mão esquerda e a faca na direita e vai-se cortando à medida que se come. Para as saladas, usa-se também o garfo na mão direita, pois não se cortam as folhas de alface.<sup>135</sup>

A colher, esse utensílio confortável e seguro, é o apetrecho mais fácil de utilizar, e embora por motivos opostos à faca, também tem seu uso limitado. A faca por ser perigosa, e a colher por ser tão inofensiva que se iguala à criança. Para Visser, “por terem uma imagem infantil, as colheres carecem de prestígio”.<sup>136</sup> Porém, não deixam de, por esse motivo, serem objeto de preceitos quanto à sua ‘correta’ utilização.

Para Gencé, “come-se com a colher, o queijo com creme, as geleias, compotas e mel”. Para ela, a colher também serve para recolher os caroços das frutas e colocá-los sem ruído no prato.<sup>137</sup> Sobre esse tema recomenda Carmem D’Ávila: “A colher é de fácil manejo, mas é preciso cuidar que o braço não avance sobre a mesa, nem se arredonde demais”.<sup>138</sup>

Tal como o garfo, a faca também é objeto de restrições. Amy Vanderbilt alerta: “Sopas e caldos, servidos em xícaras de duas asas, ou em pequenas tigelas, à moda oriental são bebidos. Havendo, porém, massas ou legumes, são êstes tomados

---

<sup>134</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 136.

<sup>135</sup> DORA MARIA, op. cit., p. 57.

<sup>136</sup> VISSER, op. cit., p. 196.

<sup>137</sup> GENCÉ, op. cit., p. 244-245.

<sup>138</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 144.

com uma colher”. E continua: “O café e o chá podem ser provados com a colher e depois bebidos. Quentes demais, espera-se um pouco para toma-los – mas nunca se deve bebê-los às colheradas”.<sup>139</sup>

Para Marcelino, “quando se toma a sopa, a colher é sempre usada com a mão direita”. E completando o preceito de Amy aconselha: “No caso de haver sopa com um pedaço de carne ou galinha que se deseja cortar, como na canja e no *bortch*, pode-se usar do garfo na mão esquerda para ajudar a colher a cumprir a operação”.<sup>140</sup>

Mais do que a análise e o relato específico dos preceitos é importante analisar o todo que envolve a construção do conjunto das normas sociais. As relações entre cultura e poder, experiência e desconhecimento, traquejo e naturalidade dos gestos. Junto à aparição de novos utensílios, crescem as exigências quanto ao luxo dos materiais com que eram feitos pratos, facas, garfos, copos, travessas. Somando-se a isso o aumento das cobranças em relação às maneiras, às habilidades no uso dos talheres, a aprendizagem das funções específicas de cada objeto exposto à mesa. A maneira de se tomar um garfo, a adequação do copo à bebida, a posição da mão e a postura correta ao levar um determinado alimento à boca, tornam-se elementos capazes de conferir predicados distintivos.

Para cada alimento um talher que facilite e proporcione sua melhor ingestão. Para cada apetrecho um gesto, uma cortesia capaz de refletir uma hierarquia social: as pessoas comuns titubeiam diante da variedade dos objetos que têm a sua frente. Parafraseando Brillat Savarin: “Diga-me como te comportas a mesa e dir-te-ei quem és”.

---

<sup>139</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 134.

<sup>140</sup> CARVALHO, op. cit., p. 57-58.

## CAPÍTULO 4

### ANFITRIÕES E CONVIDADOS: CRIANDO UM PINÁCULO DE PRESTÍGIO

O Brasil do início do século XX, em meio a um quadro econômico e político que alterava sensivelmente as relações sociais, vive um período marcado pela busca das elites por um conforto “civilizado” junto aos benefícios da modernidade e da sofisticação.

Frente às mudanças, os conservadores, conforme Nelson Schapochnik, procuram restabelecer uma titularia honorífica, pois já não existem mais os títulos de nobreza concedidos pelo regime imperial, ao mesmo tempo em que cria um “verdadeiro culto da aparência exterior, com vistas a qualificar de antemão cada indivíduo”.<sup>1</sup> Essa nova estrutura vai ter como principal resultado a construção de uma vida privada ligada ao público, “repercutindo na organização do espaço doméstico, na decoração requintada dos ambientes e nas novas formas de convivialidade. A recepção deixava de estar circunscrita ao grupo de amigos da casa ou dos laços de consangüinidade, agregando indivíduos estranhos à vida doméstica, cujo mérito pessoal e domínio das regras de etiqueta viabilizaram sua assimilação e circulação nos salões da elite”.<sup>2</sup>

A recepção na sala de jantar era palco dos espetáculos do bom comportamento, do exercício efetivo da arte da conversação, da etiqueta e do bom convívio social. Por trás disso estava toda uma *mise-en-scène* da preparação da casa, o luxo do mobiliário, a exposição da prataria, das finas porcelanas, dos cristais brancos ou coloridos, ao fino trajar do casal que recebia com distinção e preparo.

---

<sup>1</sup> SHAPOCHNIK, N. Cartões Postais, álbuns de família e ícones da intimidade. In: **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.v3. p. 440.

<sup>2</sup> Ibid., p. 440.

#### 4.1 A NOBRE ARTE DE RECEBER

Claudine Haroche em seus estudos sobre posições e precedências fornece dados para a compreensão da linguagem dos gestos que possibilitam a comunicação social entre os homens. Por meio da análise que empreende sobre os significados dos gestos, posturas, movimentos dos corpos individuais e coletivos, permite entrever as relações de poder estabelecidas entre anfitriões e convidados. Pois, alimentar-se junto a outras pessoas, em ocasiões formais ou não, pode demonstrar diferenças ou igualdades entre os convivas, principalmente sob o ponto de vista da apreciação da contenção, da precedência e da deferência.

Se a deferência é um comportamento que contribui para a valorização do eu em relação aos outros, da mesma forma se configura a contenção. Em: “O governo de si, governo dos outros”, como já foi visto no capítulo anterior quando tratei especificamente do controle dos gestos, Haroche considera a contenção como um componente essencial do poder e vê no governo de si fundamento necessário do governo dos outros. Dessa forma, atitudes, gestos descontrolados, representam posição de inferioridade, ao passo que o domínio sobre si representa uma posição de superioridade.<sup>3</sup>

Conforme Haroche, a moral ensina a maneira de governar a si mesmo, bem como a forma de administrar as finanças e a política, de acordo com as normas ditadas pela razão. “Logo, todo ser humano, pai de família ou soberano, deve saber se disciplinar, regradar a si mesmo, subtrair-se aos impulsos do sentimento e submeter-se às regras da razão. Saber conduzir uma família ou, em outras palavras, ser um bom ecônomo, e bem governar um povo provêm fundamentalmente de uma mesma exigência – fruto de longo aprendizado –, de um mesmo princípio, de uma mesma qualidade, saber governar a si mesmo”.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> HAROCHE, op. cit., p. 35-36.

<sup>4</sup> Ibid., p. 39-40.

Pois como bem estabelece Schapochnik, para a sociedade brasileira da primeira metade do século XX: “Nas salas e salões, a recepção adquiria a função de veículo informal pela disputa de cargos e privilégios, na qual estreitavam-se alianças financeiras, tramavam-se candidaturas políticas, estimulavam-se intrigas entre concorrentes, estabeleciam-se compromissos matrimoniais”.<sup>5</sup>

Essa qualidade de governar a si mesmo continua aparecendo nos manuais de cortesia e nos livros de economia doméstica e de cozinha do período analisado. Preceitos a respeito dos costumes diante da partilha dos alimentos relacionam o sucesso das reuniões sociais à capacidade de autogovernar-se e em particular o papel fundamental da anfitriã. Pois, “quer se trate de economia doméstica ou de política, o governo de si é indispensável ao governo dos outros”.<sup>6</sup> E como bem prevê Isabel de Almeida Serrano, “a esposa exerce grande influência quanto ao sucesso político e social do esposo”.<sup>7</sup>

Numa sociedade em que as marcas de identidade e distinção evidenciavam-se nos mínimos detalhes dos objetos que compunham o arranjo dos espaços dos lares, da organização doméstica e da administração dos comportamentos, de acordo com Schapochnik,

Era imprescindível um tremendo autocontrole para enfrentar a complexidade da cerimônia de um jantar solene, que pressupunha a adequação às normas de etiqueta divulgadas pelos manuais de conduta e colunas sociais publicadas na imprensa. As diferentes etapas da beatitude do beber bem e do comer bem impunham um correta manipulação dos talheres, contenção dos gestos e movimentos, conhecimento dos tipos de serviço (à francesa, meio à francesa, à americana).<sup>8</sup>

---

<sup>5</sup> SCHAPOCHNIK, op. cit., p. 501.

<sup>6</sup> HAROCHE, op. cit., p. 40.

<sup>7</sup> SERRANO, op. cit., p. 30.

<sup>8</sup> SCHAPOCHNIK, op. cit., p. 505.

#### 4.1.1 DEFININDO OS PAPÉIS: A ANFITRIÃ TOMA ARES DE PROTAGONISTA

Os guias de civilidade, livros de cozinha e de administração do lar do período analisado apresentam situações em que se evidencia a valorização de uma conduta controlada dos anfitriões, em especial da anfitriã, que como dona da casa deve manter o controle sobre tudo e sobre todos, demonstrando assim sua capacidade de governar a si, seu lar e sua família, apoiada logicamente pela figura do marido. Marido possuidor de um lar assim dá prova do governo dos outros como extensão de seu governo de si, podendo servir como indício de sua possível competência para a administração além dos domínios dos espaços da vida privada.

Sobre isso Vera Cleser, em seu “O Lar Doméstico”, é bem clara ao enumerar todos os pontos a serem considerados quando da decisão de se oferecer um banquete. Desde os convites, a escolha dos convidados, dos objetos a compor o serviço da mesa, a sobremesa, a composição do cardápio, as instruções aos empregados, tudo deve ser feito com antecedência evitando qualquer contratempo de última hora. Pois,

o bom tom exige imperiosamente que todo o serviço se faça tranquillamente e que ninguém – nem os donos da casa nem os criados – se mostre atarefado e inquieto nem antes, nem durante o jantar. Nada mais lamentavel do que vêr-se uma dona da casa azafamada e atordoada chamar por um criado ou levantar-se da mesa para dar instruções, procurar chaves, mexer em gavetas, correr á cozinha, em uma palavra occupar-se diante de seus amigos de arranjos que deviam estar concluídos antes da chegada delles. Numa casa bem dirigida saberão os donos determinar tudo com tal minudencia que nenhuma ordem tenham a dar no ultimo momento.<sup>9</sup>

E arremata de forma bem direta: “Uma dona de casa que não souber conservar todo o sangue frio e com humor communicativo e correcto, expõe-se a uma critica pouco favoravel, porquanto uma pessoa malevola poderia suppôr que desconhece a sciencia do saber-viver ou que lhe faltam as habilitações para dirigir a sua casa”.

---

<sup>9</sup> CLESER, op. cit., p. 200.

Valorizando também o comportamento controlado da dona da casa, a Condessa de Gencé avisa que a anfitriã diante de “um erro ou desastre no serviço, não se deve mostrar zangada. Mas se o desastre for grande, leval-o-ha de brincadeira e ninguém pensará em censural-a por causa d’um assado ou d’um creme um pouco queimado”<sup>10</sup>.

Nos pequenos ditames que aparecem aqui e ali fica clara a importância do preparo da dona de casa que quer receber bem. São várias as advertências e conselhos que repetidamente são precedidos de expressões como: “uma dona de casa cuidadosa não deve...”; uma dona de casa elegante aprecia...”; uma dona de casa inteligente faz...”; “uma dona de casa ciosa...”; expressões estas que parecem querer avisar que, ao fazer o contrário do que se sugere, a dona da casa perderá a elegância, mostrar-se-á desordeira, desorganizada e até mesmo pouco inteligente.

Para Bonini: “Receber é ao mesmo tempo uma ciência e uma arte: ciência porque se baseia em leis estabelecidas, e arte porque, para ser aplicada com perfeição, é necessário delicadeza de tato, intuição perspicaz das várias exigências e grande experiência dos hábitos mundanos”.<sup>11</sup> E prossegue indicando as responsabilidades da dona da casa ao receber:

O local onde se recebe, principalmente o salão ou sala de visitas, tem a máxima importância, pois constitui a moldura para as reuniões sociais, e que de imediato destaca, afora a decoração simples, e que de imediato destaca, afora a decoração simples e despretenciosa, inconsiderada ou calculada, a qualidade de espírito, o caráter e quase todo o valor das pessoas que nêle recebem. Não é o luxo nem o conforto que tornam um salão nobre e atraente, mas sim a personalidade da anfitriã, responsável exclusiva pelo encanto que domina os convivas, quando lhes infunde a grata sensação de viverem um parêntese de serenidade espiritual tão necessária à alma como o ar aos pulmões.

Rosa Maria, em “A arte de comer bem”, faz a apresentação do livro a partir de uma pequena história sobre uma filha que pede ajuda a sua mãe para receber os amigos do marido para um jantar. Antes de apresentar os cardápios de jantares à sua filha, a mãe lhe envia uma carta contendo algumas advertências dos comportamentos controlados de uma dona de casa que pretende agradar seus convidados: “A dona de

---

<sup>10</sup> GENCÉ, op. cit., 247.

<sup>11</sup> BONINI, op. cit., p. 73.



casa, disse alguém, deve comer pouco, observar muito, e não deixar que ninguém tenha tempo de formular um desejo. Ela deve entreter o espírito dos convivas que o tem, e não deixar os inteligentes se expandirem demais. Não deve se esquecer do conjunto geral, e, sobretudo da harmonia das flores na ornamentação da mesa. Num jantar pode haver modéstia, mas nunca falta de gosto nem de gentileza”<sup>12</sup>.

Com o intuito de ensinar as moças a serem esposas, Gilda Helena lembra Brillat-Savarin, que adverte sobre a responsabilidade de ser anfitriã, pois, para ele: “Convidar alguém é encarregar-se de seu prazer durante todo o tempo que ele permanece em nossa casa”.<sup>13</sup> Não é à toa que considera que para uma dona de casa um convidado para a mesa é sempre motivo de apreensão. E para evitar que essa ansiedade torne-se descontrolada indica ter no dia-a-dia sempre uma mesa escrupulosamente posta.

Marta de Betânia classifica como indispensáveis o conhecimento das regras estabelecidas pelo protocolo, bem como sobre “as normas contidas nos formulários da Civilidade (...) à dona de casa que ocupa uma posição de relêvo na sociedade”. E logo completa dizendo que, no exercício do papel de “rainha do lar”, a dona de casa deve, antes de tudo, usar de “bondade e de indulgência para com todos, misturando sabedoria e elegância à simplicidade e ao tato, virtude que caracterizam os que são dotados de alma nobre e generosa”.<sup>14</sup>

Reforçando a importância social da atividade de receber, Elsa Maxwell adverte:

Lembre-se sempre de que seu primeiro dever como anfitriã é para com seus convidados e que esse dever começa à entrada. Os convidados que chegam devem sentir-se imediatamente ‘em casa’ e isto só acontecerá se você estiver pronta para recebê-los. Se o primeiro toque de campainha encontrar você na cozinha, preparando apressadamente a calda da sobremesa, ou no quarto, metendo-se em seu vestido, ou se você não aparecer por qualquer outro motivo, você terá contribuído decisivamente

---

<sup>12</sup> ROSA MARIA, op. cit., p. 8.

<sup>13</sup> BRILLAT-SAVARIN, apud HELENA, G. (pseudônimo de Albertina Guimarães). **Aprenda a ser esposa e mãe: um guia prático e seguro para as donas de casa**. Rio de Janeiro: Irmãos Pongetti, 1955. p. 81.

<sup>14</sup> BETÂNIA, op. cit., p. 186.

para um possível fracasso da noite. Atrasar-se para uma festa em sua própria casa é indesculpável. (...) A perfeita anfitriã deve mostrar tato e, na arte de bem receber, como em qualquer outro setor, a pontualidade é parte importante do tato.<sup>15</sup>

Para Judith Pacheco, nos anos 1960, uma dona de casa tem a obrigação de saber receber bem seus convidados. Nessas ocasiões ela deve usar “a sua classe e seu encanto pessoal, preparando tudo com antecedência e supervisionando, de modo eficiente, o andamento do serviço”. Elegante e discreta, a anfitriã deve também dispendar toda a sua atenção e respeito ao receber seus convivas, atendendo-os com amabilidade. Deve estar pronta, pelo menos quinze minutos antes da hora marcada para a recepção, evitando com isso que os convidados, ao chegarem, “não se sintam embaraçados” ao encontrarem apenas empregados para recebê-los. “Recepcione perto da porta de entrada os que forem chegando, de modo a demonstrar grande contentamento com suas presenças e procurando apresentar uns aos outros, distribuindo, igualmente, a maior assistência possível entre todos os presentes”.<sup>16</sup>

Exigindo ainda mais do desempenho da dona da casa, Dora Maria diz: “Tôda a responsabilidade sôbre o brilho de um jantar, recai na dona da casa, porisso cabe-lhe um grande esforço, no sentido de que tudo corra admiravelmente, quer conte com grande número de criados, quer disponha apenas de uma ajudante e até no caso de ser ela própria quem tenha de servir os seus convidados”.<sup>17</sup>

O compromisso assumido por uma dona de casa que abre sua sala de jantar aos olhos do público parece ser com a perfeição, pelo menos é assim que indica Ísido Bonini, quando diz que “a dona de casa perfeita, contribui de maneira decisiva para o ~~renome~~ renome de sua casa e para o sucesso de sua família”. O que faz pensar que o contrário leva ao fracasso tanto de sua reputação de “rainha do lar” (que nesse caso mostra-se indigna de tal título) como a dos seus. Em face de tantas atribuições que tem, resta-lhe seguir meticulosamente, ao receber convidados para qualquer espécie de refeição ou entretenimento social, “as regras impostas pelas convenções; regras essas que

---

<sup>15</sup> MAXWELL, op. cit., p. 55.

<sup>16</sup> PACHECO, op. cit., p. 44.

<sup>17</sup> DORA MARIA, op. cit., p. 60.

constituem verdadeiros cânones e adotadas por todos os povos civilizados, ciosos de sua cultura”.<sup>18</sup>

Que regras são essas Bonini diz na sequência de seu guia de boas maneiras em sociedade, garantindo então que se:

A mesa foi arranjada com o maior cuidado, a toalha branca, adamascada, apresenta-se imaculada e sem rugas; sobre ela a floreira artisticamente arranjada faz um efeito magnífico; os pequenos objetos ornamentais e os de utilidade estão graciosamente dispostos aqui e ali. Os talheres perfeitamente alinhados ao lado dos pratos, os copos cintilando, os guardanapos bem dobrados, tudo um encanto, não há motivo para apreensão.<sup>19</sup>

Se o anfitrião é casado, diz Marcelino de Carvalho em seu manual de boas maneiras “Só para homens”, compete a ele tudo o que diz respeito ao aperitivo, ao vinho de mesa e ao digestivo, “ficando a cota da cozinha sob as vistas severas da anfitriã”.<sup>20</sup> Ao homem, portanto, cabe nesse espetáculo apenas o papel de coadjuvante, pois a dona da casa, a protagonista, é sobre ela que recaem todas as obrigações e responsabilidades, até mesmo o encargo de sendo ‘inteligente’ saber “dar ao seu marido a oportunidade de revelar seus dons de hospedeiro amável, não tomando a si mesma todas as honrarias e encargos”.<sup>21</sup>

#### 4.1.2. RESPONDENDO A UM CONVITE: O PAPEL DO CONVIDADO

Por outro lado, não é somente dos anfitriões que se exigem comportamentos comedidos, também os convidados devem se mostrar preparados para enfrentar situações que poderão testar seu “governo de si”.

Em relação às maneiras à mesa (tratadas mais detalhadamente no capítulo 3), a falta de comedimento, da contenção diante de determinadas situações, pode significar nunca ser convidado. “Se você ‘chega’ à mesa dos grandes e ali cai em

---

<sup>18</sup> BONINI, op. cit., p. 75.

<sup>19</sup> Ibid., p. 104.

<sup>20</sup> CARVALHO, M. **Só para homens**. São Paulo: Editora Nacional, 1969. p. 46.

<sup>21</sup> CASTANHO, op. cit., p. 17.

desgraça, jamais será convidado outra vez”, diz Visser.<sup>22</sup> E nunca ser convidado significa não ter oportunidade de conhecer e se relacionar com pessoas, muitas vezes fora de seu círculo social, fechando-se uma das portas de acesso à integração social. E se grande parte do *savoir vivre* e do *savoir faire* depende de aprendizagem por imitação, aquele que já foi rejeitado por não observar os outros e nem aprender a se comportar, jamais estará em companhia daqueles que o sabem.

A primeira das obrigações dos convidados em relação aos seus anfitriões é o dever da pontualidade. Como já dizia Brillat-Savarin: “A qualidade mais indispensável do cozinheiro é a pontualidade: ela deve ser também a do convidado”. Adverte ele com propriedade que: “Esperar muito tempo por um conviva retardatário é falta de consideração para com os que estão presentes”.<sup>23</sup> Portanto, para não se tornarem causa de indelicadeza, os convivas devem obedecer ao horário de chegada para uma recepção, observando com atenção a prescrição do convite. É bom lembrar do ditado: “A pontualidade é cortesia de reis”. Mas o que dizem os manuais do período analisado sobre a hora mais conveniente de chegar?

Vera Cleser, em seu “Lar Doméstico”, aconselha que, no caso de um convite para jantar, deve-se chegar poucos minutos antes, pois, lembra, “a pontualidade é de rigor”. Chegar tarde, diz ela, “é fazer esperar, é faltar às regras do bom-tom”.<sup>24</sup>

A condessa de Gencé, sendo mais exata do que “alguns minutos antes”, recomenda que “os convidados devem chegar cinco minutos antes da hora marcada no convite. (...) É mister não fazer ver ao anfitrião que se vai a sua casa somente para comer. Deve-se ter tempos suficiente antes de ir para a mesa, de o saudar. Enfim, chegar muito tarde seria uma falta de consideração não só para os donos da casa como também para os convidados. Um jantar nunca deve esperar”.<sup>25</sup>

---

<sup>22</sup> VISSER, op. cit., p. 71.

<sup>23</sup> BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras : 1995. p. 16.

<sup>24</sup> CLESER, op. cit., p. 198.

<sup>25</sup> GENCÉ, op. cit., p. 231.

Rosa Maria indica que o melhor é chegar “uns dez minutos antes do jantar, hora mais ou menos em que se serve o cocktail”. E completa: “Chegar atrasado, além de incivil, pode comprometer o êxito do jantar e irritar o cozinheiro, estragando-lhe os molhos e certas iguarias feitas na hora. Pelo atraso de um conviva pouco educado a dona da casa não deverá forçar os exatos e polidos a esperarem por ele”.<sup>26</sup> Como se vê, Rosa Maria não poupa “elogios” ao conviva que se perde na hora.

Para Tavares de Miranda, quem pratica a pontualidade distingue-se, “além de cumprir com uma obrigação que é norma mezinha de boa educação, destaca-se entre os eternos atrasados. Sua pontualidade torna-se mais evidente mais cortês, maior prova de deferência para com aqueles que o aguardam”. Conforme o autor, a virtude da pontualidade é capaz de conferir distinção, principalmente no Brasil onde, segundo ele, há o hábito de chegar atrasado. “Esse costume detestável”, é comum até nas mais altas rodas, “nos vêm das mais altas autoridades”, diz ele. Mas, diante de tal quadro, defende: “Seja qual fôr o compromisso social que tiver assumido – procure chegar pontualmente ao local indicado”. Fazendo isso, deixe para os outros a fama de “eternos atrasados”, cultive a pontualidade, use de toda deferência para com seus anfitriões e distinga-se.<sup>27</sup>

Considerando, tal como o fez Rosa Maria, o atraso uma atitude incivil, deixa um lembrete, que segundo ele é muito útil no exterior, sobretudo na Europa e Estados Unidos: “Nunca chegue atrasado”. Pois:

lá o horário é sempre para valer. O atraso é uma desconsideração indesculpável. Mais de cinco minutos de diferença nos relógios já bastam para que você perca seu lugar, encontre todos à mesa, ou verifique que a ‘turma’ já partiu. Fora do horário acertado, ninguém espera ninguém. E como o brasileiro, em geral, tem fama de avesso a horários, todos nós temos a obrigação, no exterior, de desmentir esse conceito, em defesa de nossos foros de gente civilizada.<sup>28</sup>

Somente num jantar americano, quando as regras são mais ‘elásticas’, é que

---

<sup>26</sup> ROSA MARIA, op. cit., p. 11.

<sup>27</sup> MIRANDA, op. cit., p. 41-42.

<sup>28</sup> Ibid., p. 42.

se suporta um pequeno atraso, que nesse caso, conforme prevê Bonini, não configura uma atitude suficiente para classificar o convidado como grosseiro.<sup>29</sup>

Mas da mesma forma que não se deve chegar atrasado, comparecer adiantado demais a uma recepção pode ser uma *gaffe* ainda mais grave. Sempre tendo em conta a consideração e o respeito mútuo, dita a civilidade que não se deve chegar muito adiantado para que não atrapalhe ou leve ao constrangimento os anfitriões.

Nesse sentido é que Vera Cleser indica que se deve “evitar chegar muito antes da hora indicada, para não embarçar preparativos domésticos ou de toilette”.<sup>30</sup> De fato, nada mais desagradável do que ouvir a campainha bater em meio aos preparativos de um jantar. Pensando do mesmo modo, Gencé considera chegar cedo demais uma “indiscreção, porque um jantar necessita de longos preparativos e geralmente de intervenção directa da dona da casa”.<sup>31</sup>

Elsa Maxwell a questão do horário de maneira espirituosa: “Chegue à hora certa, pelo amor de Deus, não chegue cedo demais. É preferível chegar alguns minutos atrasado, mas não mais do que dez ou quinze minutos. Atrase-se mais e você estará aumentando o número de preocupações de sua anfitriã e ela já as tem em número suficiente”.<sup>32</sup>

Sabendo a hora de chegar, o convidado também deve conhecer a melhor hora de ir embora. Essa é mais uma precaução que se faz necessário tomar para não se tornar inconveniente. “Saiba a hora de sair de uma festa”, diz Elsa Maxwell.<sup>33</sup> Amy Vanderbilt observa que “nenhum convidado retira-se da casa em que foi recebido antes de duas ou três horas decorridas do jantar, e sempre depois da partida dos convidados de honra”.<sup>34</sup> Marcelino de Carvalho é mais brando, determina que “o convidado não é

---

<sup>29</sup> BONINI, op. cit., p. 107.

<sup>30</sup> CLESER, op. cit., p. 198.

<sup>31</sup> GENCÉ, op. cit., p. 231.

<sup>32</sup> MAXWELL, op. cit., p. 161.

<sup>33</sup> Ibid., p. 167.

<sup>34</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 151.

obrigado a permanecer por muito tempo na casa em que se encontra”. Mas deve levar em conta algumas normas: a) não deve sair logo após a refeição; b) quando não há intimidade entre anfitriões e convidado, este não deve ser o último a sair; c) em todo caso, não deve sair antes do convidado de honra.<sup>35</sup>

Vencendo a dificuldade de chegar e sair no horário apropriado, os convidados deverão se preocupar em desempenhar adequadamente suas outras obrigações. Lembrando antes de tudo que: “De um modo geral, o convidado deve adaptar-se ao gosto do anfitrião e não ao contrário”.<sup>36</sup>

Existe o convidado perfeito? Na opinião de Elsa, não. Ninguém é tão perfeito “que possa permitir a uma anfitriã convidá-la para qualquer tipo de festa, do bridge mais simples a uma grande baile”. O convidado só é perfeito na medida que a anfitriã o faz perfeito, diz Elsa, pois o conviva é “simples produto da companhia e do ambiente que ela (a anfitriã) lhe proporciona, e o convidado perfeito de uma anfitriã pode perfeitamente ser detestável para outra”.<sup>37</sup> E segue exemplificando quem comporia a lista de onze convidados para um jantar ideal para seu gosto: “Duquesa de Devonshire, Madame Callas, Senhora David Bruce, Senhora John Fell, Senhora Clare Boothe Luce, Príncipe Ali Cã, Sr. W. Somerset Maugham, Duque Di Verdura, Lorde Astor, Sr. Noel Coward, Sr. Cole Porter”, e naturalmente a anfitriã, Elsa Maxwell.<sup>38</sup> E segue traçando a personalidade de cada um deles, na tentativa de demonstrar suas qualidades como convidados perfeitos. Há que se concordar com Elsa de que no mínimo seria uma bela mesa!

Um dos conselhos que se repetem nos manuais analisados é aquele que o padre Theophilo Dutra dá em “Uma xícara de chá”: “Nenhum hospede deve tomar o lugar dos donos da casa, convidando algum conviva para se servir d’esta ou d’aquella

---

<sup>35</sup> CARVALHO, op. cit., p. 36-37.

<sup>36</sup> MAXWELL, op. cit., p. 166.

<sup>37</sup> Ibid., p. 170.

<sup>38</sup> Idem.

igaria”.<sup>39</sup> Pecado grave, difícil de se excusar pois nada mais desagradável do que o conviva que usurpa o papel do anfitriões, ou impede que estes desenvolvam, mostrem suas habilidades em receber.

Também é importante não esquecer que se aos donos da casa não fica bem implorar elogios, supervalorizar um prato ou cantar em voz alta a qualidade (e o preço!) das bebidas, aos convivas cabe sempre enaltecer os predicados dos anfitriões, os detalhes de uma mesa bem posta. Por outro lado, é bom evitar exageros, que segundo Léa Silva, “poderiam ser tomados à conta de ironia”.<sup>40</sup>

Sempre tendo em conta os princípios básicos de higiene e consideração ao próximo, os convivas deverão seguir basicamente as normas de hospitalidade, não esquecendo nunca a principal regra social ditada pelo bom senso: “Procurar nunca constranger ninguém”.

#### 4.1.3. CONVERSAS À MESA

Motivo de constrangimento na certa seria, tanto para convidados como para anfitriões, o rumo incerto de uma conversa. Objeto de preocupação de todos os autores de guias de boas maneiras, as conversas à mesa, ao mesmo tempo em que são obrigatórias para a sociedade ocidental, também inspiram cuidados.

Conforme Visser, “poucas são as sociedades que insistem, como nós fazemos, que todos devem conversar durante a refeição nos jantares festivos. Entre nós, é grosseiro comer e não falar, a menos que a refeição seja muito íntima, quando a regra pode ser deixada de lado”.<sup>41</sup> Afinal, não se está à mesa apenas para comer, mas também para aproveitar a companhia uns dos outros.

A palavra é um dos aspectos mais importantes da vida em sociedade, e está também ligada à refeição compartilhada. Pode ser colocada no mesmo patamar dos gestos, pois, tal como eles, precisa ser controlada, adequada, exigindo do conviva um

---

<sup>39</sup> DUTRA, op. cit., p. 159.

<sup>40</sup> SILVA, op. cit., p. 88.

<sup>41</sup> VISSER, op. cit., p. 266.



preparo nesse sentido. Durante as refeições faz-se necessário conter movimentos e pensamentos bruscos, evitando-se assim sua exteriorização através de gestos e palavras. Da mesma forma que se rejeita “falar de boca cheia”, deve-se ter cuidado com o tema das conversas, devendo ser banido da mesa qualquer assunto que seja desagradável, vulgar ou cause desconforto.

O diálogo durante as refeições pode ser um meio considerável para se demonstrar as boas maneiras e o respeito para com os outros convivas. É momento propício para expor o conhecimento das regras de polidez à mesa, importante veículo de distinção social. Quem conversa durante as refeições deve ser instruído sobre os assuntos adequados e os temas a serem excluídos. Mais uma vez é preciso cuidar para que as pessoas não sintam desconforto e muito menos que se sintam ofendidas por uma palavra proferida ou um tema abordado. Carece mostrar consideração pelos direitos e sentimentos das pessoas com quem se compartilha uma refeição.

Baltasar Gracián, filósofo do século XVII, escreveu um de seus aforismos sobre a arte da conversação na sociedade em geral, preceito que pode muito bem ser transferido para o ambiente restrito da mesa contemporânea:

Possuir a arte da conversação: é a medida de uma pessoas verdadeira. Nenhuma atividade humana exige mais atenção porque nenhuma é mais comum. É aqui que ganhamos ou perdemos. Requer prudência escrever uma carta, que é a conversa pensada e escrita, e ainda mais conversar, pois a discrição é logo posta à prova. Os entendidos tomam o pulso da alma na língua, e baseado nisso um sábio disse: ‘Fale, e será conhecido’. Para alguns, a arte da conversação está em não ter nenhuma arte em absoluto, deixando-a adequar-se livremente, como a roupa. A idéia talvez seja válida quanto à conversa entre amigos. Em círculos mais elevados, a conversação deve ser mais grave, revelando a excelente substância da pessoa. A fim de conversar com sucesso, tem de se adaptar ao temperamento e inteligência dos outros. Não banque o censor de palavras – pois será tomado como um gramático -, e muito menos o fiscal das opiniões – o que fará com que os outros o evitem, impedindo-o de se comunicar. Na conversa, a discrição é mais importante que a eloquência.<sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> GRACIÁN, op. cit., p. 70.

“O cozinheiro imperial” no século XIX previa que: “Não devemos ficar sempre calados à mesa mas alegrá-la com brincadeiras e práticas festivas, visto não ser essa hora nem lugar para se tratar de assuntos graves”.<sup>43</sup> Não se deve ficar calados nem mesmo quando se tem ao seu lado à mesa um desafeto, pois como aconselha Jacqueline Autant: “À mesa têm os comensais o dever de conversar com os vizinhos ainda que, por razões íntimas, preferissem não o fazer. Extremamente descortez para com a dona de casa e as demais pessoas presentes a um jantar é uma atitude hostil entre dois comensais”.<sup>44</sup>

Da mesma maneira aconselha Carmem D’Ávila, na década de 1940, considerando a boa medida para se dirigir uma conversação, que consistiria em não falar muito nem pouco. “É desgracioso falar mal de si próprio, dos seus, ou leva à mesa um compendio sobre seus males intimos, mesmo porque jamais devemos dizer de nós mesmos, nem mal, nem bem. Acusar publicamente um rim volante ou um figado em colicas, para não aceitar um prato que nos foi oferecido, ou cujos condimentos não nos apeteçam, seria perfeitamente descabido, incivil mesmo”.<sup>45</sup> E completa: “Saber conversar é uma arte, e uma prosa destra, como dizia Nietzsche, tem ritmos de dança. E o homem amável, disse Mme. Genlis, é aquele que escuta com interesse as coisas que sabe, da boca daquele que as ignora”.<sup>46</sup>

Cleser aconselha aos donos da casa que “procurem generalisar a conversação, o que é possível e mesmo fácil com um numero de convidados não superior a doze ou catorze”.<sup>47</sup> Ao que Gencé completa: “Convém fazer todo o possível para animar a conversação. O prazer que se experimenta a conversar com certas pessoas faz que junto d’ellas se achem melhores os pratos que nos servem”. E acrescenta imputando o sucesso da conversação aos anfitriões, “os donos da casa tem,

---

<sup>43</sup> R.C.M., op. cit., p. 185.

<sup>44</sup> CASTANHO, op. cit., p. 173.

<sup>45</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 166.

<sup>46</sup> Ibid., p. 167.

<sup>47</sup> CLESER, op. cit., p. 208.

pois, o dever de aproveitar os menores pontos de contacto existentes entre os seus convidados para lhes facilitar a troca de impressões e de idéias durante o jantar e de lhes tornar assim agradáveis as horas que permanecem debaixo de seu tecto”.<sup>48</sup>

Amy Vanderbilt incentiva as atitudes moderadas, e indica que “assuntos tais como: religião, política, doenças, mortes, acidentes, escândalos, devem ser evitados; no entanto, como há maneiras e maneiras de falar, sempre existe um jeito de abordar os ‘tabus’”.<sup>49</sup> A respeito de assuntos que não se falam em torno de uma mesa, Elsa Maxwell pondera que “falar sobre política, e, sobretudo, falar muito sobre política, cabe tão bem num jantar quanto uma coroa fúnebre num casamento”. E adverte: “Qualquer assunto, mesmo o mais interessante, torna-se aborrecido quando dura demais”.<sup>50</sup>

“Um dos melhores trunfos de uma personalidade agradável”, diz Elsa, “de um bom convidado, é sua habilidade na arte de conversar (...). Imaginação, idéias, o conhecimento e o entendimento de muitos assuntos – tudo isto faz parte do equipamento do bom conversador, que busca cobrir um campo bastante vasto, a fim de estar sempre bem preparado”. Mas além de ser um bom orador, é preciso ser também um bom ouvinte. Sobre isso Elsa diz: “Não adote a atitude de mera polidez quando os outros estiverem falando: ouça-os realmente. Evite distrair-se”. Conta ela que a mulher do ministro inglês Disraeli, “Lady Beaconsfield, dava tanta importância a sua capacidade de ouvir que fazia questão de sempre tomar um chá reforçado antes de qualquer jantar, a fim de fugir da tentação de desviar sua atenção da conversa para a comida. Assim, ela não perdia a menor parcela de conversa que pudesse ser útil a seu marido do ponto de vista profissional, ou a ela do ponto de vista social”.<sup>51</sup>

Considerando a conversação à mesa como uma parte importante de uma refeição, Tavares de Miranda aconselha, além do controle do tom da voz, um cuidado

---

<sup>48</sup> GENCÉ, op. cit., p. 232.

<sup>49</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 135.

<sup>50</sup> MAXWELL, op. cit., p. 158-159.

<sup>51</sup> Ibid., p. 150-154.

especial na escolha dos temas, devendo “obedecer a um critério de acôrdo com a natureza da reunião, os interêsses de seus participantes, sua vida profissional, sem entretanto descer ao debate de temas demasiadamente profundos, sérios, pesados, em suma”.<sup>52</sup>

Jacqueline Autant reforça que dos assuntos que devem ser cultivados à mesa “não falar nunca sobre o tempo, pois êsse assunto é indício de pobreza mental. Um grande escritor disse uma vez: ‘Se não houvesse as variações do tempo, que seria dos imbecis? Como é que êles conversariam?’”.<sup>53</sup> Nessas horas mais uma vez se vê a importância do preparo da dona da casa em saber ser providente, não somente em relação a todos os preparativos materiais para receber, mas também em escolher quem compõem a mesa. É bom levar em conta pois: “Não se convidam pessoas de opiniões divergentes e de sentimentos antagônicos. O êxito de um almôço ou de um jantar reside, não raro, na harmonia que deve reinar entre os convivas. Para isso a dona da casa escolhe os amigos que se apreciam mutuamente, o elo de simpatia envolverá a todos durante a hora da refeição”.<sup>54</sup>

Vê-se em geral que a maior preocupação gira em torno do tema das conversas buscando-se com isso evitar ao máximo as desagradáveis *gaffes*. Impedindo assuntos que possam levar a ofensas ou discussões, incentivando-se assuntos cordiais, torna-se pouco provável irromper-se uma discussão descabida, capaz de, como diz Tavares de Miranda, desviar a “atenção devida às viandas, aos vinhos, que constituem o tema efetivo da reunião. Seja amável – eis uma fórmula adequada”.<sup>55</sup>

---

<sup>52</sup> MIRANDA, op. cit., p. 51.

<sup>53</sup> AUTANT, op. cit., p. 42.

<sup>54</sup> SILVA, op. cit., p. 236.

<sup>55</sup> MIRANDA, op. cit., 51.

## 4.2 CAVALHEIROS DA TÁVALO REDONDA, ASSENTAI-VOS...

Haroche, em "*Le comportement de déférence*"<sup>56</sup>, busca o conceito de deferência a partir dos estudos do sociólogo norte-americano Erving Goffman. Goffman<sup>57</sup> vê na deferência um tipo de conduta, um conceito capaz de resumir as interações que subentendem as relações sociais. Ele esboça o modo de funcionamento e a função da deferência dentro da sociedade. Onde esta se dá entre os indivíduos por meio de interações breves ou de forma limitada no tempo (saudações, elogios, desculpas). Estabelecendo-se assim, pela consideração destinada ao beneficiário, o reconhecimento mútuo. Seus estudos levam à análise da questão do valor social do indivíduo, a seus olhos e aos olhos dos outros e, por esse caminho, compreender as diferenças entre os tipos de sociedade, as aristocráticas e as democráticas.

O exame do uso da precedência, bem como da deferência, foi importante veículo de diferenciação e de integração na sociedade desigual do Antigo Regime. Pois em sociedades aristocráticas como esta, a deferência é capaz de traduzir a posição ocupada pelo indivíduo e conferir-lhe prestígio, subordinando o valor de cada um a sua condição, à posição que ocupa na sociedade.

Já nas sociedades democráticas o modo de se obter e atribuir deferências acaba por revelar a personalidade, implica em reconhecer o valor pessoal de cada um em função de sua qualidade de ser humano e igualmente de seu mérito pessoal. Ainda que nestas se expresse de diferente forma, pois mesmo suprimidos os privilégios aristocráticos, ainda persiste a necessidade da obtenção da deferência pelo seu valor e utilidade social e política, pelo reconhecimento e pelo respeito que essa atitude é capaz de demonstrar. Saber fazer uso dela em sua exata medida é ser capaz de suprimir distâncias. Através dela consegue-se um lugar conveniente e o bom uso permite aí se instalar. Para tanto é necessário aprender utilizá-la no momento, local e com a pessoa

---

<sup>56</sup> HAROCHE, C. *Le comportement de déférence*. In: **La déférence**. Paris : Centre D'Études Transdisciplinaires, 2000. p. 5-27.

<sup>57</sup> Ibid., p. 6-7.

certa, alternando, pois, entre a sua presença e sua ausência, pela sua falta ou pelo seu excesso.

As formas de deferência, conforme Haroche, convidam a abordar a questão do valor social do indivíduo diante de si e perante os outros, aquela estima de ser ou de se deter diante da expressão de sentimentos, posturas e atitudes. Assim como a deferência, a observação do mecanismo da precedência permite compreender a ordem hierárquica inscrita nos corpos, material, física e concretamente. É preciso ver nos gestos, nas manifestações de benefício ou atrevimento, na posição ocupada no espaço, na gentileza de oferecer seu lugar ao outro, em deixar que passe primeiro, no lugar em que cada um ocupa à mesa, marcas exteriores de prerrogativas que significam a posição, o lugar, no sentido simbólico que cada um ocupa na sociedade.<sup>58</sup>

#### 4.2.1 DISTRIBUINDO OBSÉQUIOS: A CLASSIFICAÇÃO DOS LUGARES

No decorrer do estudo das fontes, dos manuais de etiqueta, livros de cozinha e de administração do lar do período analisado, percebeu-se que a distribuição espacial dos lugares à mesa se configura em um comportamento de deferência que respeita uma ordem de precedência. O mesmo se dá com situações que precedem a refeição, como a entrada dos convivas no momento em que “o jantar é servido”. Conforme Schapochnik, nesse período, “assim como a sala de visitas e salões, a sala de jantar era um espaço de exibição que simbolizava a coesão e comunhão dos convivas, o respeito às hierarquias e a unção do proprietário”.<sup>59</sup>

O lugar onde se é chamado para sentar à mesa refere-se à posição ocupada pelo indivíduo em sociedade e/ou a atenção que o anfitrião tem pelo convidado ou convidada. Atenção esta obrigatória nas cerimônias oficiais, também nas formais, e em alguns casos até nas menos formais. Aproximando-se das chamadas regras morais, acaba por qualificar a relação entre o anfitrião e o conviva e por consequência

---

<sup>58</sup> HAROCHE, C. “Gestos, Posturas, Movimentos : a ordem inscrita nos corpos”. In: **Da palavra ao gesto**. Campinas : Papirus, 1998. p. 83.

<sup>59</sup> SCHAPOCHNIK, op. cit., p. 504.

determinar as funções sociais exercidas individualmente. Talvez seja esse o motivo da distribuição dos lugares à mesa ter se tornado presença constante nos livros de etiqueta e de administração do lar do período observado.

Na Idade Média a refeição ou banquete constituía-se em símbolo de expressão das boas relações de amizade baseadas na paz e na concórdia. Era sinônimo de compromisso, pois “comer e beber junto era uma forma de obrigar-se a satisfazer as condições que esse tipo de laço implica”.<sup>60</sup> Os banquetes medievais eram verdadeiros cenários para a exteriorização e distribuição de poderes, da ostentação de uma hierarquia. “Os pratos e bebidas também deviam refletir a condição de quem os oferecia, ou seja, ser abundantes e seleccionados”. Estratégias como a distribuição de lugares à mesa eram utilizadas, ocasionando as chamadas ‘brigas de cadeiras’ medievais que muitas vezes acabavam sendo resolvidas nas armas.<sup>61</sup>

Nesse sentido é que Léa Silva em seu guia: “Em sociedade: etiqueta social através da História”, diz: “Nos tempos da cavalaria, a galantaria tinha imaginado colocar à mesa os convivas aos pares – senhora e homem. A habilidade do dono da casa consistia em saber colocá-los de tal maneira que cada par ficasse satisfeito. Era isto um mérito do anfitrião”.<sup>62</sup>

Sobre a distribuição dos lugares à mesa o código do Bom-Tom, da primeira metade do século XIX, aconselhava:

O primeiro e o mais importante dever do anfitrião, especialmente se ele é comandante dum corpo, general-em-chefe dum exército, ou se exerce altas funções na sociedade, é o determinar os lugares, porque desta escolha depende o reconhecimento e a satisfação de seus convidados. Colocar mal a propósito à sua mesa um alto funcionário público, é procurar a sua inimizade. Deve, pois, o anfitrião ter atenção à preeminência da hierarquia, à antiguidade do posto, à importância e reputação pessoal, à nobreza da família, para designar num banquete os lugares sem que ninguém se escandalize.<sup>63</sup>

---

<sup>60</sup> ALTHOFF, G. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade. p. 300.

<sup>61</sup> Ibid., p. 308.

<sup>62</sup> SILVA, op. cit., p. 231.

<sup>63</sup> ROQUETTE, op. cit., p. 218.

Rosa Maria em sua “Arte de comer bem” adverte sobre o assunto dizendo: “A distribuição dos lugares é a dificuldade mais grave que tem de ser vencida pelos donos da casa”. Dificuldade esta muito maior nos jantares em que se recebe em casa, sejam eles formais ou semiformais, pois: “Nos jantares oficiais ou diplomáticos esta distribuição torna-se mais fácil, porque ela é feita pela hierarquia oficial dos convivas, e esta já está formulada por códigos especiais”.<sup>64</sup>

Da mesma maneira Vera Cleser em “O Lar doméstico”, de 1906, já advertia que: “Na distribuição dos lugares devem os donos de casa proceder com muita prudência para não dar um *faux pas*, expondo-se a uma crítica severa por não terem sabido collocar cada conviva no lugar que lhe competia”.<sup>65</sup>

Não se coloca diferente diante desse assunto Maria Eugenia Celso<sup>66</sup> em seu artigo publicado no Jornal do Brasil em 1939, por ocasião da publicação da terceira edição do livro “Bôas Maneiras”<sup>67</sup>, de Carmem D’Ávila, onde diz que: “Quem o folhear não sentirá mais dificuldades na colocação não somente dos pronomes em cartas a pessoas gradas, como das próprias pessoas à mesa de um jantar de cerimônia, quando a menor infração à ‘présséance’ redunde em incidente de imprevisíveis e fatais consequências”. Que consequências são essas não menciona, mas podem ser as que Amy Vanderbilt<sup>68</sup> prevê: “Uma atitude errada à mesa, pode comprometer o sucesso social e até mesmo o sucesso na vida material”.

---

<sup>64</sup> ROSA MARIA. **A arte de comer bem**. Rio de Janeiro: Officina Industrial Graphica, 1933. p. 12.

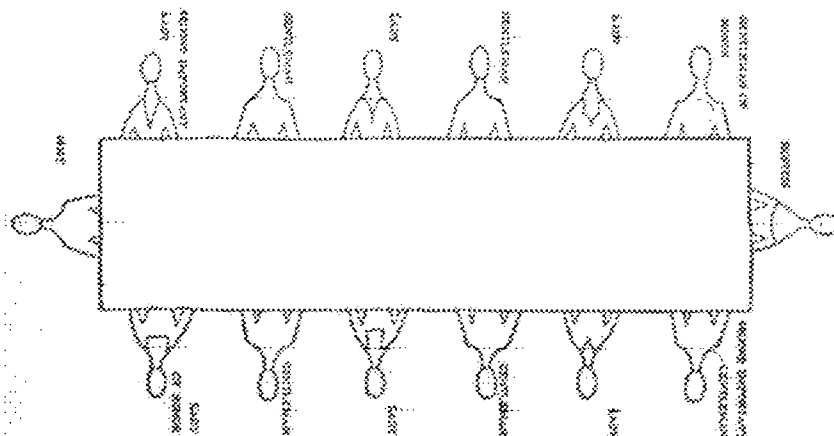
<sup>65</sup> CLESER, V. **O lar doméstico**. Rio de Janeiro: Laemmert & C., 1906. p. 207.

<sup>66</sup> JORNAL DO BRASIL. 04/07/1939.

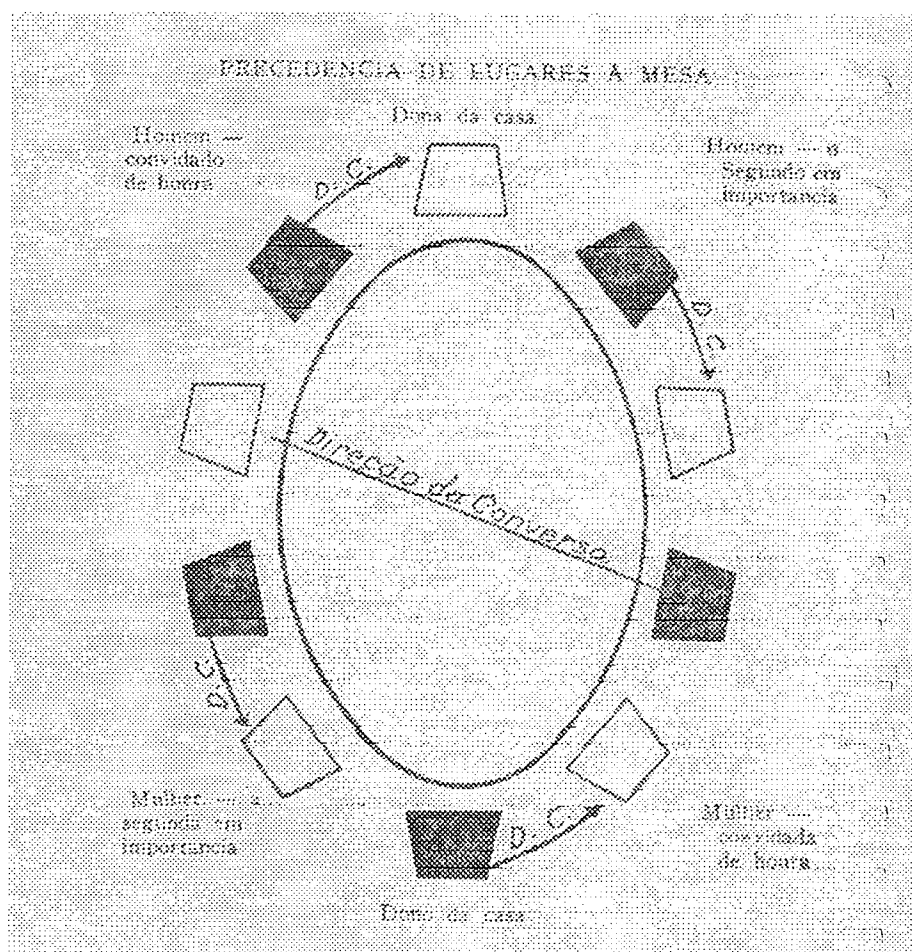
<sup>67</sup> D’ÁVILA, op. cit., contra-cap.

<sup>68</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 133.





Lugares à mesa – exemplo de um jantar formal. Referência : VANDERBILT, op.cit.,p.149.



Precedência à mesa. Referência : D'ÁVILA, op.cit.,p.134.

Margery Wilson, em seu manual de cortesia da década de 1940, considera a distribuição dos lugares à mesa uma tarefa importante, que exige conhecimentos a

respeito, pois para ela “deveria haver uma recompensa, neste ou no outro mundo, para a dona de casa que, sem constrangimentos, sabe colocar os convidados em volta de uma mesa. É na realidade uma coisa muito simples, e qualquer fracasso desta natureza, é quase sempre devido a uma deselegante falta de cuidado”<sup>69</sup> Leia-se “em falta de cuidado” ausência de consideração a um conviva deveras importante, desrespeitando também as regras de precedência exigidas para um bem viver em sociedade a contento.

Como comportamento adequado vê-se a deferência como forma de obséquio a um convidado “importante”. Assim prescreve Lemos<sup>70</sup>, que depois de se anunciar o jantar pelo criado, à porta do salão onde todos os convidados estão reunidos: “A dona da casa dever ser a primeira a se levantar, tomando o braço do convidado mais eminente, ao que é seguida pelo dono da casa, que oferece o braço à senhora mais altamente qualificada ou a mais idosa”. Na distribuição dos lugares à mesa também se seguem às normas de deferência, pois: “O lugar de honra fica à direita da dona da casa para os homens; à direita do dono da casa para as mulheres. À esquerda de um e de outro é, também, um lugar de honra, porém menos significativo. À direita, deve ser colocado aquele ou aquela dos convidados que, pela idade, situação, glória ou celebridade mereça maior apreço”.

O mesmo manual adverte também sobre situações a serem evitadas no caso de não estarem bem claras as posições entre os convivas. Por exercerem as mesmas funções ambos teriam os mesmos “direitos” de deferência. “Por êste motivo, nunca se devem convidar para o mesmo jantar mais de dois senhores ou duas senhoras a quem se reconheça o direito de ocupar os lugares de honra”.

Em outro manual da década de 1960, de autoria de Marcelino de Carvalho<sup>71</sup>, também aparecem diversas situações em que nas relações de hospitalidade estão em jogo as figuras da deferência. Sugere Marcelino que nas recepções em geral os donos da casa, depois de terem recebido os convidados, quando aberta a porta do bufê,

---

<sup>69</sup> WILSON, op. cit., p. 39.

<sup>70</sup> LEMOS, op. cit., p. 225.

<sup>71</sup> CARVALHO, M. de. **Guia de Boas Maneiras**. 1961. p. 26.

deverão procurar “sobretudo, atender às pessoas de mais cerimônia ou de mais importância social, recomendando ao maître-d’hôtel e aos empregados que as sirvam bem”. Percebe-se claramente aí o tratamento diferenciado a que essas pessoas fazem jus, reforçando-se o reconhecimento de um prestígio já adquirido. Quanto à disposição dos convidados à mesa para um jantar, não difere em nada daquele já mencionado aqui por Lemos (1946), isto é, o convidado mais importante sentará à direita da dona da casa, e esta terá à sua esquerda o segundo na ordem de importância. E o dono da casa fará o mesmo em relação às senhoras.

E quando há convidados considerados excepcionais? Quais as qualidades que os fazem especiais ainda na primeira metade do século XX?

Vejamos o que Carmem D’Ávila<sup>72</sup> prevê sobre recepcionar grandes personalidades: “Em reuniões sociais um chefe de Estado é sempre o dono da casa. A ele, portanto, compete a presidência da mesa”. Resumindo: depois dos “[...] chefes de Estado seguem-se os príncipes de sangue e da Igreja e os embaixadores acreditados no país. Ministros plenipotenciários, marechais, cargos políticos elevados, titulares, intelectuais, profissionais, estranhos e íntimos”.

Segundo Marcelino, um chefe de Estado, um príncipe de sangue real ou da Igreja, estes “têm geralmente o lugar em que deveria sentar o dono da casa, seguindo o princípio de que a casa é sempre deles, onde quer que se encontrem”<sup>73</sup>.

Marcelino adverte sobre algo que considera importante quando o jantar for oferecido especialmente a um convidado de honra, nesse caso, “todos os demais convidados têm que chegar antes dele”. Para garantir que isso ocorra cabe à dona da casa marcar “a hora do convidado de honra para quinze minutos depois dos demais, recomendando a estes que venham a tempo de ajudá-la a receber”<sup>74</sup>. Prescrição que garante todo um ritual de reconhecimento de prestígio e de atenções especiais ao eminente convidado, ritual este em que todos os outros convidados devem participar e

---

<sup>72</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 129.

<sup>73</sup> CARVALHO, op. cit., p. 55.

<sup>74</sup> Ibid., p. 35.

prestar suas homenagens, não ficando estas restritas aos anfitriões que organizaram o jantar.

Nos casos em que não há convidado de honra é permitido que os donos da casa ofereçam aperitivos àqueles que vão chegando, sem ter que esperar pelo último. Por outro lado, quando há figura tão importante, a etiqueta impede que antes de sua chegada seja servido qualquer tipo de alimento, até mesmo aperitivos. E é ao convidado de honra também que é concedida a consideração de ser ele a receber do empregado o anúncio de que o jantar está servido, pois sendo convidado de honra cabe a ele, nesse momento, assumir o papel do dono da casa, ocupando assim um lugar de destaque. Tomando, claro, o cuidado, como avisa Marcelino, de certificar-se de que o empregado encarregado de fazer o anúncio saiba bem a quem avisar, caso contrário “podem enganar-se e daí resultar gafe ou confusão”. Esse ponto evidencia que as posições sociais já não são tão claras.<sup>75</sup>

Através dessa advertência mostra-se o quanto pode ser constrangedor a confusão de posições, pois o convidado de honra pode sentir-se ofendido por ter sido rebaixado à condição de mero convidado comum. E por outro lado o convidado comum acaba por ser exposto a uma situação de usurpador de uma posição da qual não faz jus naquela situação, chamando a atenção para si e mostrando a todos que não merece tal desvelo. Reforçando este cuidado, Marcelino avisa sobre os perigos de se colocar mal os convidados através de dois episódios: “Um fidalgo francês que havia sido colocado mal e quem perguntaram se estava à vontade, respondeu que o lugar de honra da mesa era sempre onde ele estava, fosse qual fosse. Um outro, nas mesmas condições, disse à dona da casa, retirando a condecoração que levava à lapela: Posso sentar-me onde a senhora bem entender, mas minha Legião de Honra não o pode!”.<sup>76</sup> E indica que para evitar tais constrangimentos, em caso de dúvida, os anfitriões devem consultar um especialista, principalmente no que diz respeito às recepções envolvendo convidados estrangeiros.

---

<sup>75</sup> Ibid., p. 35.

<sup>76</sup> Idem.

A partir das prescrições acima uma coisa chama a nossa atenção, apesar de nas sociedades democráticas a deferência ter um novo significado, ligado muito mais ao indivíduo e ao seu prestígio pessoal, uma coisa permanece, a deferência obrigatória e muitas vezes protocolar dirigida à nobreza de sangue, que cederia seu lugar apenas ao chefe de Estado.

Dessa forma, a eventual flexibilidade de normas se configura num ponto diferenciador entre as cerimônias formais, informais e semiformais, em que as primeiras têm uma obrigação quase que protocolar de respeito à deferência e as outras nem tanto, salvaguardando sempre o princípio universal do bom senso. Em outros momentos, a intimidade entre os convivas e o anfitrião pode romper regras, mas guardando algo da atenção respeitosa que, segundo Visser, garantiria um melhor desenrolar da refeição. “Determinada a disposição dos assentos, ela pode ser rigidamente obedecida, mantida apenas em parte ou rejeitada; em todos os casos, é importante”.<sup>77</sup>

Sobre isso Carmem D’Ávila diz: “[...] o melhor protocolo é aquele que alia a observância das normas estabelecidas à justiça e à finura dos anfitriões”. Por outro lado traz um aviso importante: “Cuide-se, entretanto, quanto possível, em não ferir as sensibilidades dos presentes. Um conviva deslocado é sempre um inimigo provável”.<sup>78</sup>

Os textos medievais, diz Visser, pouco falavam do que se comia, mas são bastante claros quanto às normas de precedência à mesa, talvez porque a distribuição dos lugares e a prescrição das condutas nesse espaço tinham muito mais importância do que os alimentos ingeridos.

De acordo com Visser, em muitas sociedades o anfitrião não tem qualquer necessidade de indicar os lugares que cada conviva deve tomar, todos sabem os seus lugares. Assim eram as sociedades aristocráticas. Em 1855, um livro de etiqueta americano esclarece porque a distribuição dos lugares à mesa havia se tornado um dos

---

<sup>77</sup> VISSER, op. cit., p. 121.

<sup>78</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 131.

maiores, senão o maior, problema de se oferecer refeições àquela época, pois nesse tempo as diferenças já não eram tão explícitas.

Talvez a solução mais inteligente fosse deixar que a maneira casual de “permitir aos convidados sentarem-se onde quiserem (o que, de fato, pressupõe, entre os convidados, um nível elevado de boas maneiras internalizadas) ou permitir à anfitriã sentar os convidados onde ela acha que eles gostariam de ficar”<sup>79</sup>. O bom senso predomina nesses casos, não colocando, é claro, lado a lado, personalidades conflitantes.

Nas mesas de forma retangular ou oval, observa Visser<sup>80</sup>, em alguns países, lugares de destaque, ficando mais claramente quem aí se senta à vista de todos. Há na França e em outros países latinos, há o costume de os anfitriões sentarem-se no meio dos lados mais compridos das mesas, anfitrião e anfitriã sentados frente a frente, os convidados de honra ou os mais importantes aos seus lados, sendo que as extremidades das mesas são destinados aos convidados de menor importância. Assim é que se coloca, na primeira metade do século XIX, o Código do Bom-Tom: “As pessoas moças ou inferiores têm o seu lugar numa ponta da mesa”.<sup>81</sup>

A esse respeito Carmem D’Ávila classifica: “Os lugares de honra são os seguintes: Para a mulher, à direita e depois à esquerda do dono da casa; para o homem, à direita e depois à esquerda da dona da casa. Os outros lugares, quanto mais próximos dos donos da casa, são mais honrosos. Até os Evangelhos fazem menção desse pormenor. Convidar alguém para presidir a mesa como seu *vis a vis* é uma deferência”.<sup>82</sup>

É dessa forma que Léa Silva destaca o assunto. Relacionando seus conselhos a princípios bíblicos, enfatiza que a distribuição dos convidados à mesa é considerada acima de tudo uma virtude. Da parte dos anfitriões, é preciso habilidade para bem

---

<sup>79</sup> VISSER, op. cit., p. 129.

<sup>80</sup> Ibid., p. 130 e 131.

<sup>81</sup> ROQUETTE, op. cit., p. 219.

<sup>82</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 124.

distribuir os convivas. Quanto aos convidados, no intuito de evitarem causar situações embaraçosas para si e para todos os presentes, devem estar atentos à advertência da autora:

Quando te aproximares de uma mesa posta para refeições, não escolhas o melhor lugar. Espera que as pessoas mais dignas sejam colocadas primeiro de acordo com a ordem determinada pela dona da casa. Coloca-te no lugar, para que não suceda que seja convidado um mais digno do que tu, e vendo ou que convidara a ti te diga: Cede o lugar a este; e então coberto de vergonha, irás ocupar o último lugar e no mais incômodo, exceto se te obrigam a tomar outro. Esta regra de civilidade foi dada pelo Divino Salvador no Evangelho, quando disse: ‘Quando fôres convidado a uma boda, não tomes o primeiro último lugar. Mas, sendo convidado, vai, toma o último lugar para que, quando vier o que te convidou, te diga: Amigo, sobe este lugar superior; então terás glória perante os convivas, porque todo o que se exalta será humilhado, e quem se humilha será exaltado. Lucas XVI, S, 9 e 10.’<sup>83</sup>

Preocupada com esse tema, em “A arte de comer bem”, Rosa Maria esclarece à sua filha que: “Na França, paiz democratico, mas que conserva sempre etiquetas de nobresa”, depois dos lugares de honra “os mais importantes são os que dão frente a porta por onde se faz o serviço da mesa. Os lugares considerados menos valiosos são os das extremidades da mesa”<sup>84</sup>

Como lugares de menor importância, segundo o costume francês são aqueles em que a comida, obedecida às normas de precedência do serviço, chega mais fria. Pois os empregados começam a servir primeiro os convidados mais importantes no centro da mesa, ficando as extremidades sacrificadas. Outro lugar que demonstra menor deferência é aquele que fica mais próximo da porta de onde se faz o serviço, ou seja, o lugar de passagem. Este, segundo a Condessa de Gencé, deve ser reservado aos convidados de menor idade ou, “em todos os casos, ao que mais se quer sacrificar”<sup>85</sup>. De fato, não é nada agradável sentar-se na área de passagem, onde se corre o risco inclusive de receber alimentos que caem dos pratos de um garçom desajeitado.

---

<sup>83</sup> SILVA, op. cit., p. 249.

<sup>84</sup> ROSA MARIA, op. cit., p. 12.

<sup>85</sup> GENCÉ, op. cit., p. 230.

Cadeiras separadas ou de forma diferente, segundo Visser<sup>86</sup>, também servem como elementos diferenciadores, encorajando a separação e marcando status. Conta ela que, em Versalhes, “a suprema dignidade, cadeiras com encostos e braços, era reservada para o rei e a rainha. Seus parentes sentavam-se em bancos de três pernas conhecidos como *tabouret*. [...] Ter permissão para sentar num *tabouret* era grande honra [...]; o escalão do marido subia com o fato de sua esposa ter permissão para se sentar, de modo que os cortesãos lutavam para obter o *tabouret* pra suas esposas”.

“As cadeiras foram sempre instrumentos de etiqueta e formalismo”, diz Margery Wilson. Para ela, mesmo atualmente (década de 1940), “as cadeiras têm as suas medidas de beleza, conforto e elegância, e requerem, pelo menos, algumas regras. O simples fato de estarem juntas, indica que duas pessoas se têm por iguais”.<sup>87</sup>

Os manuais do período analisado não falam mais em assentos diferentes entre os convivas, cadeiras de braços ou sem eles, estão mais de acordo com a moda da decoração ou com o gosto e conforto daquele que ali se senta com frequência. Ficando a deferência e os obséquios muito mais relacionados aos lugares ocupados do que ao espaldar alto ou o revestimento de veludo ou couro de uma cadeira.

Ao analisarmos alguns dos preceitos referentes às boas maneiras à mesa e à arte de receber, contidos nos manuais de civilidade que circulavam no Brasil da virada do século XIX até o final da década de 1970, foi possível observar uma ordem hierárquica manifestada por meio de uma série de normas que tornam visível a precedência. O que Haroche chama de “momentos em que, segundo a hierarquia e ordem, convém sentar-se e marcar assim uma posição de autoridade, de dominação; momentos, ao contrário, em que é preciso levantar-se, ficar em pé, para manifestar a sujeição diante daquele que é hierarquicamente superior”.<sup>88</sup> Situações marcadas pela necessidade de distinguir por marcas exteriores, corpos e ordens, pois a precedência posiciona e pessoa acima de outros homens, revela uma ordem hierárquica, uma organização geral e concreta de estados, posições de um indivíduo ou de um grupo.

---

<sup>86</sup> VISSER, op. cit., p. 132-133.

<sup>87</sup> WILSON, op. cit., p. 36.

<sup>88</sup> HAROCHE, op. cit., p. 84.



Quem deve ser objeto maior das atenções, dos obséquios, a quem cabe servir primeiro, receber os melhores bocados?

Iracema Castanho prevê: “Durante o serviço, indispensável será observar a ordem de precedência. Dêse modo, a convidada de honra, ou seja, a vizinha da direita do dono da casa é servida em primeiro lugar, depois a da esquerda e todas as senhoras. A mesma ordem observa-se com relação aos cavalheiros”.<sup>89</sup>

Vê-se, portanto, que a ordem do serviço está diretamente ligada ao princípio da precedência, relacionando-se pois à distribuição dos lugares à mesa. O conjunto dá o tom ao ritmo da refeição.

A todos que se reúnem na partilha de uma refeição é interessante conhecer as regras inesquecíveis trazidas por Brillat-Savarin, que segundo ele, são capazes de garantir um grau de prazer supremo à mesa. Muitas delas presentes nas fontes analisadas.

Que o número de comensais não exceda doze, a fim de que a conversação possa ser constantemente geral;

Que eles sejam escolhidos de tal maneira que suas ocupações sejam variadas, seus gostos análogos, e com pontos de contato suficientes para não ser preciso recorrer à odiosa formalidade das apresentações;

Que a sala de jantar seja iluminada com luxo, a toalha de mesa esteja impecavelmente limpa, e a temperatura ambiente varie entre 16°C e 20°C;

Que os homens sejam espirituosos sem pretensão, e as mulheres amáveis sem serem demasiado coquetes;

Que os pratos sejam escolhidos com requinte, mas em número pequeno; e os vinhos de primeira qualidade;

Que a progressão, para os primeiros, seja dos mais substanciais aos mais leves, e, para os segundos, dos mais suaves aos mais perfumados;

Que o desenrolar da refeição seja moderado, sendo o jantar a última tarefa da jornada; e que os comensais se comportem como viajantes que devem chegar juntos ao mesmo objetivo;

Que o café seja servido bem quente, e os licores especialmente escolhidos por um conhecedor;

Que a sala que deve receber os comensais seja bastante espaçosa para comportar um jogo de cartas aos que não podem passar sem ele, mas que sobre espaço suficiente para os colóquios pós-graduais;

Que os convidados sejam retidos pelo prazer da boa companhia, e animados pela esperança de que a

---

<sup>89</sup> CASTANHO, op. cit., p. 167.

noitada não se passará sem alguma satisfação ulterior;

Que o chá não seja demasiado forte; que as torradas sejam artisticamente amanteigadas e o ponche preparado com cuidado;

Que a retirada não comece antes das onze, mas que à meia-noite todos estejam deitados”.<sup>90</sup>

E completa: “Se alguém participou de uma refeição que reunia todas essas condições, pode se vangloriar de ter assistido à própria apoteose”.<sup>91</sup> No que podemos completar, ‘se você preparou uma refeição como esta, pode convencer-se de que é formado na nobre arte de receber’.

#### 4.3 ANFITRIÕES E CONVIDADOS: TROCANDO PODERES

O que marca o festim “civilizado” são as regras às quais ele se subordina. Pois como indica Marta de Betânia: “É principalmente à mesa que a pessoa bem-educada põe em evidência as Boas Maneiras às quais está habituada”.<sup>92</sup> Nesse sentido, o banquete pode indicar identidade de um grupo, à que os iguais se reúnem em torno de uma mesa comum. O fato de ser aceito à essa mesa, em outras palavras, convidado a partilhar uma refeição junto a um grupo, tem um forte significado. Pois o banquete representa também hierarquias e relações de poder em seu interior: o lugar que cada um ocupa a mesa; as deferências muitas vezes dirigidas de forma evidente a um convidado em especial, como o de honra; a precedência em servir.

O conviva, bem como o anfitrião, deve mostrar seus requisitos, demonstrando estar apto ao banquete. As pessoas ‘civilizadas’ sabem como se portar, os incivis ignoram suas regras ou delas fazem mau-uso. Mas, não basta conhecer as boas maneiras, é preciso, ainda, aplicá-las com sabedoria, ponderação e bom-senso. A maneira como nos servimos dos instrumentos destinados a pegar os alimentos, a forma como reagimos ao lugar que nos é destinado, o ritmo que damos às nossas conversas,

---

<sup>90</sup> BRILLAT-SAVARIN, op. cit., p. 174.

<sup>91</sup> Ibid., p. 174.

<sup>92</sup> BETÂNIA, op. cit., p. 188.

tornou-se um elemento de diferenciação social. “A maneira como uma pessoa segura o talher, à mesa, revela seu grau de educação e finura. Igualmente revela a maneira de sentar-se, de gesticular, ou de usar qualquer dos utensílios colocados à sua frente. Há pessoas que deveriam cursar uma escola especializada, tal o desleixo com que se portam. O lugar por elas ocupados, dá a impressão de uma pequena ilha sôbre a qual parece ter caído uma verdadeira chuva de migalhas, respingos de mólhos, bebidas, etc.”<sup>93</sup>

O consumo alimentar esboça uma ordem de precedências e preeminências. A partilha do alimento estabelece uma ordem de precedência no acesso à comida, ocasião onde deve ser respeitada a hierarquia entre as diferentes categorias e funções sociais exercidas pelos indivíduos. Sem dúvida, é a idade o fator determinante na ordem da precedência, mas quando se trata das cerimônias oficiais, a complexidade do protocolo se impõe. As pessoas são colocadas em determinados lugares em função do que representam e do que se pode esperar delas.

Na sociedade brasileira do período analisado, Schapochnik prevê que:

A recepção era mediada por um aparato formal que prescrevia o envio de convites personalizados e a confirmação da presença do convidado. Um severo padrão de moralidade e probidade incluía protocolos sobre a arte da conversação, códigos de etiqueta e boas maneiras, gestos e medidas, apreço na exibição de toaletes, emoldurados num ambiente de ostentação que expunha diversas marcas e símbolos de prestígio e de superioridade social onde se afirmava o culto do proprietário.<sup>94</sup>

Ao analisar os manuais de civilidade e de administração do lar sob o prisma das relações de poder, surge uma questão: quem exerce maior poder numa refeição? O anfitrião sobre o convidado, ou o convidado sobre o anfitrião?

Há quem veja, no estabelecimento de um maior número de normas específicas (preparativos, organização, ordem e transcorrer da recepção) aos anfitriões uma desvantagem, uma maior vulnerabilidade. Pois quem tem mais obrigações corre o risco de cometer mais erros, ficando mais fragilizado e exposto a comentários pouco lisonjeiros. O anfitrião, quando oferece um jantar, está sujeito a críticas - sua casa, seu

---

<sup>93</sup> BONINI, op. cit., p. 128.

<sup>94</sup> SCHAPOCHNIK, op. cit., p. 501.

círculo de amizades, sua comida e os apetrechos que a acompanham, tudo está sendo examinado.

No conselho de Gencè ao convidado, “convem não fazer notar que se está examinando a mesa”<sup>95</sup>, pois percebe-se os olhares a que os anfitriões se expõem. Mesmo que aos convivas lhes seja vedado demonstrar tal atitude.

O anfitrião, em especial a anfitriã, portanto, ao receber, coloca-se em situação de julgamento. Talvez seja por isso que a responsabilidade da dona da casa seja reiterada inúmeras vezes: “A dona da casa evitará com cuidado tôdas as faltas. Ocupar-se-á de tudo, sem o ar aflitivo de preocupação. O contrário seria dar a entender que o arranjo da sua casa é diferente neste dia, dos dias ordinários”.<sup>96</sup>

Mas ao mesmo tempo sua autoridade é reforçada, mesmo que o seja no sentido de garantir o conforto de todos: “A dona de casa tem á mesa uma autoridade suprema. Serve-se desse direito para deixar á vontade todos os seus convivas e não permite falhas nos preceitos da cordialidade e da etiquêta”.<sup>97</sup> Deve saber se portar, pois tem a responsabilidade de ditar costumes. É bom lembrar que advertências como essa aparecem em todos os manuais analisados. Aqui transcrevo um conselho oferecido por Tavares de Miranda:

Em resumo, o comportamento à mesa depende dos donos da casa. Se você é o dono, cabe-lhe dar o tom, tomar a iniciativa, conduzir a refeição como deseja. Se você é um dos convivas, cabe-lhe respeitar as normas estabelecidas pelos anfitriões. É um dever de cortesia e uma verdadeira apólice de seguro contra ‘gaffes’, pois se a dona da casa corta o macarrão com o garfo não há razão para que você exiba a sua técnica de enrolar os fios no garfo, com auxílio da colher, no melhor estilo aprendido na Itália. Será ‘gaffe’, tanta ‘gaffe’ como apanhar com as mãos a asa do frango, quando a dona da casa ou o anfitrião não o fazem....<sup>98</sup>

Responsável em ditar regras, dirigir a conversação, supervisionar o serviço, socorrer um convidado indeciso, não é à toa que “receber é uma arte”. Mas em que

---

<sup>95</sup> GENCÉ, op. cit., p. 243.

<sup>96</sup> COSTA, op. cit., p. 175.

<sup>97</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 136-137.

<sup>98</sup> MIRANDA, op. cit., p. 53.

medida isso confere poder? Ou melhor, em que situação há vantagem sobre os convivas?

Pois obrigações de observância às regras de boas maneiras todos temos, “o comedimento é exigido de todos nós precisamente porque todos nos misturamos e interagimos”.<sup>99</sup> Por outro lado, os diferentes deveres podem ser uma forma de diferenciar os papéis, de reforçar funções sociais, pois se o anfitrião deve seguir normas específicas de “bem receber”, aquele que não tem preparo, condições financeiras, nem conhecimento seguro das normas de etiqueta que envolvem uma refeição, não deve jamais receber. Da mesma forma, aquele que não sabe se comportar não deve aceitar convites. Pois cada qual deve saber desempenhar bem seus papéis, ou então abster-se.

Em relação ao desempenho dos papéis, obtenção e distribuição de poderes, Visser diz que:

Anfitriões e convidados, mesmo em nossas reuniões informais desempenham papéis diferentes: o anfitrião está em casa e oferecendo; o convidado está fora de casa, recebendo. Estabelece-se um claro desequilíbrio e é deliberadamente mantido, tendo como objetivo a reciprocidade ou equalização, que é proibida no presente mas terá de ser cumprida mais tarde – quando haverá um convite de retribuição. Em consequência, a condição de anfitrião pode ser uma investitura no poder, uma maneira de deixar as pessoas com uma obrigação bem possivelmente indesejada. Se o anfitrião, por exemplo, dá uma festa tão luxuosa que não pode ser retribuída pelo convidado, então a dívida terá que ser paga de outra maneira. O anfitrião decidirá o que deseja em troca quando chegar o tempo de saldar seu crédito.<sup>100</sup>

Mas o quanto são desequilibradas estas relações? Até que ponto podemos concordar com a idéia de que a retribuição, ou a expectativa dela, configura-se na parte essencial desse sistema, conforme prevê Visser?: “Aceitar um convite para almoçar ou jantar habitualmente significa que se promete convidar os anfitriões para uma refeição algum tempo depois; comer com membros de um grupo prova lealdade a esse grupo e

---

<sup>99</sup> VISSER, op. cit., p. 68.

<sup>100</sup> VISSER, op. cit., p. 93.

significa um desejo de servir aos seus interesses no futuro. Toda sociedade pressiona os convidados a se tornarem, por sua vez, anfitriões”.<sup>101</sup>

É o anfitrião que homenageia o convidado com seu convite, ou é o convidado que homenageia o anfitrião com sua presença? A arte de ser um bom anfitrião e de ser um bom convidado pode ser beneficiada pela dúvida em se responder essa questão. O ideal seria ambos sentirem-se homenageados e homenageando-se reciprocamente. Talvez seja esse o segredo de uma recepção perfeita, da realização da apoteose de que falou Brillat-Savarin.

Apesar de acreditar que, tanto convidados quanto anfitriões têm poderes, Visser afirma que o poder do anfitrião é maior. Pois para ela: “Os convidados não têm nenhuma voz ativa na maneira como seu anfitrião os tratará: enquanto estão na casa de outra pessoa precisam tornar-se cerimonialmente passivos e aceitar o que é oferecido. [...] nenhuma obrigação, além do respeito pelo anfitrião, pode ser imposta a um convidado enquanto está sob o teto do anfitrião”<sup>102</sup>. O convidado não pode nem mesmo recusar comida, símbolo de camaradagem. Recusar alimento é recusar camaradagem e também impedir o anfitrião de desempenhar o papel de hospedeiro, de homenagear. No entanto, ao oferecer alimento, o anfitrião também não se expõe ao julgamento do convidado sobre a preparação, apresentação e serviço da iguaria?

No que não concordo inteiramente com Visser, pois através da análise dos manuais são tantas as advertências destinadas aos anfitriões, em especial à dona da casa, que o que acaba transparecendo é que ao se fazer convites para um jantar, por exemplo, se assume um risco muito maior do que o de ser convidado. Pois entre outras coisas pode-se rejeitar um convite que não lhe pareça adequado, e os manuais ensinam muito bem como fazê-lo, o que já pode ser uma espécie de poder e até mesmo de diferenciação, visto que pode estar implícito na resposta, “não pretendo fazer parte de seu círculo de refeições”, “não quero sentar à mesma mesa que você e seus companheiros”. Mesmo porque a qualidade dos convidados eleva a reputação do anfitrião.

---

<sup>101</sup> Ibid., p. 83.

<sup>102</sup> Ibid., p. 95.

Até que ponto podemos classificar como passivo o desempenho das ações do convidado? O conviva também tem sua parcela de poder, pois ao receber o anfitrião fica exposto aos olhares do convidado. Ele vai, não de forma implícita é claro, supervisionar cada ponto da organização da casa e do evento. Por isso os manuais exigem tanto esmero da dona da casa ao receber, pois o convidado insatisfeito pode arruinar a sua reputação, colocando em jogo o seu “governo de si” e abalar o seu “governo sobre os outros”. Há que se considerar nesse sentido o estabelecimento de um processo infinito em que se trava no nível das relações sociais onde qualquer corte pode significar a exclusão.

Já os anfitriões, uma vez feitos os convites, o máximo que podem criar é uma expectativa de poder. Poder este que só se concretiza, em parte, com o sucesso de uma recepção. Para isto, têm que mostrar todo o seu comedimento e habilidade, sem falar nos outros afazeres e tarefas da arte de bem receber. No entanto, o convidado sabendo portar-se, mantendo-se contido, cumprirá o seu papel.

Logicamente surgirá uma pergunta: por que então se tornar um anfitrião? Na verdade, a resposta pode estar em que a refeição configura-se em palco para um jogo de poder, onde anfitriões distribuem as cartas esperando ficar com a melhor cartada. Pois o jantar é um ambiente propício para se deixar avançar o desejo de inclusão social. É o momento, ocasião em que se proporciona o encontro com pessoas com quem se deseja travar conhecimento e possível relacionamento social e até mesmo profissional e político. Como diz Visser: “Para alcançar sucesso num meio assim, o anfitrião precisa não apenas ter dinheiro mas também o poder social necessário para atrair mais poder sob a forma de convidados que estão ‘em demanda’, mas que são receptivos a aceitar este convite e rejeitar os outros feitos. Ao mesmo tempo, os anfitriões devem saber como fugir de qualquer coisa ou pessoa que possa prejudicar seu prestígio”.<sup>103</sup>

O papel do anfitrião não existe sem o de convidado e vice-versa. Conforme Visser: “Ambos participam de uma única ação e juntos submetem-se às leis da

---

<sup>103</sup> VISSER, op. cit., p. 99.

hospitalidade e à sua jurisdição sobre a oferta e aceitação de comida e de abrigo entre ‘estranhos’. Essas leis, por sua vez, baseiam-se na ambivalência, no ‘poder dos dois lados’”.<sup>104</sup> Acredito na sintonia de poderes, na riqueza da análise sob o enfoque da troca que se edifica, e não em investigar o desequilíbrio.

Cabe ao anfitrião ser capaz de dirigir com propriedade seu jantar, preparar-se com antecedência, cuidar dos recursos, escolher um corpo de atores que desempenhem com perfeição o roteiro proposto, mostrando assim habilidade e controle no ‘governo de si’, além de experimentar um enorme poder. Ao convidado por sua vez cabe escolher o espetáculo a comparecer e o desejo de fazer parte desse enredo.

Pois como diz ‘a rainha do internacional set’, ao revelar tudo o que a ‘hostess’ moderna deve saber:

Uma festa é mais do que reunir algumas pessoas para comer, beber e fazer mexericos. De certa maneira, uma festa é uma assembléia em miniatura. É uma oportunidade para troca de idéias, reconciliação de pessoas, difusão de notícias, discussão de assuntos políticos, organização de festas de caridade, apresentação de bebês, troca de receitas, elogio de novos remédios, arranjo de casamentos ... e divórcios! Uma festa é, em resumo, um mostruário da arte de viver em sociedade e incumbe às mulheres da sociedade conserva-lo bem à vista. Nenhuma mulher que realmente queira tomar parte na vida comunitária poderá deixar de receber de vez em quando. Portanto, deve torna-lo tão pouco incômodo para si mesma quanto para os outros. Deve sentir-se segura de si e só o conseguirá se tiver certeza de que está recebendo num ambiente agradável.<sup>105</sup>

---

<sup>104</sup> Ibid., p. 90.

<sup>105</sup> MAXWELL, op. cit., p. 42.



## CAPÍTULO 5

### GOSTO E O SIGNIFICADO DOS ALIMENTOS

O consumo alimentar não acontece somente pela necessidade biológica, mas obedece a um sistema simbólico complexo que envolve aceções sociais, históricas, sexuais, econômicas, religiosas, éticas e estéticas ligadas à cultura e poder. Conforme Henrique Carneiro: “A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiqueta”.<sup>1</sup>

Da mesma forma, Igor Garine prevê que no campo fisiológico as pessoas são levadas por um impulso instintivo a se alimentar. Como animais, os seres humanos sentem fome. Mas, os ingredientes que ingerem devem, além de satisfazer-lhes as necessidades biológicas, cumprir determinadas características ligadas às escolhas, principalmente determinadas pelo gosto e pelo cheiro. Estas escolhas trazem consigo a marca cultural do meio na qual se desenvolveram. Alimentar-se, portanto, transcende o ato de “matar” a fome, pois há necessidade da satisfação dos apetites, ou seja, o desejo de “voltar a experimentar a sensação de bem-estar consecutiva ao consumo alimentar. É aqui que se situam os fundamentos da arte de bem comer”.<sup>2</sup>

Conforme Carlos Roberto Antunes dos Santos, ao longo da história a cozinha e os prazeres à mesa construíram-se como importantes componentes da ciência do saber viver. Nesse sentido é que “comportamentos, representações, valores e mensagens, relações de alteridade”<sup>3</sup>, devem ser levadas em conta quando da análise sobre a ingestão dos alimentos. Pois o consumo do alimento em companhia de outras pessoas certamente revela-se como expressão de sociabilidade e de poder.

---

<sup>1</sup> CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro Campus, 2003p. 1.

<sup>2</sup> GARINE, op. cit., p. 121-122.

<sup>3</sup> SANTOS, op. cit., p. 165.

Nesse sentido, o gosto alimentar é portador de laços sociais. Os fatores culturais, sociais e psicológicos atuam na formação e transmissão do sabor. A promoção do gosto alimentar está intimamente ligado à uma forte verbalização. O prato, a cozinha, os instrumentos, os alimentos, as bebidas, são objetos de discursos, de discussões, de debates, de preferências e de exclusões.

Ter gosto é estar de posse das condições de apreender sensorialmente os alimentos, como também de verbalizar e compartilhar as sensações que daí provém. Sensações estas que foram as mesmas do passado, e que se conta que sejam as mesmas do futuro.<sup>4</sup>

Para Fischler, influenciam em nossas escolhas alimentares basicamente três fatores, transformando os alimentos em os “comíveis” e os “incomíveis”. Para ele, disponibilidade e custo pesam aos optar-se por esta ou outra comida. O sabor, a necessidade e a força do corpo também devem ser levados em conta, e encontram inclusive comprovação científica, podendo-se afirmar que certos sabores constituem uma preferência inata, como o doce, por exemplo; outros, uma aversão inata, como o amargo. Quanto ao hábito, é certo que a familiaridade aumenta a aceitabilidade. Por outro lado, todas essas explicações não são suficientes para explicar uma questão tão complexa como alimentação e gosto.

Reconhecendo, portanto, que os fatores culturais, sociais e psicológicos influenciam nas escolhas alimentares é possível empreender a análise que me proponho fazer nesse quinto capítulo. Onde, sob o ponto de vista tanto da estética dos sabores como da apresentação dos serviços, escolha dos cardápios, e modas alimentares contidas nos manuais de civilidade, guias de administração do lar e livros de cozinha do início do século XX até o final da década de 1960, procuro destacar as questões de cultura e poder relacionadas ao gosto diferenciado e diferenciador.

---

<sup>4</sup> Ibid., p. 169.

## 5.1 A ESCOLHA DOS CARDÁPIOS E AS MODAS ALIMENTARES

“Só entre os tolos não se encontram os requintes da mesa. É-se guloso como se é artista, como se é poeta. O gosto é um sentido delicado, perfeito e respeitável como a vista e o ouvido”.

Guy de Maupassant.

O ato de alimentar-se reúne componentes do homem biológico e do homem social. Biologicamente o homem é uma criatura onívora, ou seja, tem a liberdade de alimentar-se tanto de vegetais como de animais. Por outro lado, influem em suas escolhas, além das necessidades biológicas, elementos de caráter simbólico, cultural e social.

Nas suas mais diversas significações, “gosto” relaciona-se à alimentação, tanto no que diz respeito aos sabores propriamente ditos, quanto no que se refere às escolhas alimentares, levando-se em conta a qualidade simbólica que representam.

O tema alimentação, relacionado ao conceito de gosto, deve ser encarado de complexidade, ou seja, é preciso reconhecer que os alimentos revestem-se em suas funções sociais, culturais e biológicas. Assim sendo, o ato de ingerir determinados alimentos deve ser compreendido à luz do real e do imaginário.

Uma das possibilidades para a compreensão das questões que envolvem “gosto” e alimentos é justamente o “princípio da incorporação” proposto por Fischler ao analisar “as funções da culinária”. Para ele, quando nos alimentamos o fazemos tanto no plano real como no imaginário, o resultado disso é ingerir um alimento com todas as suas propriedades, tornando-os com isso parte do que nos constituímos. Nesse sentido, “chegamos a ser o que comemos”.<sup>5</sup>

Nesse ponto é possível estabelecer relações com o processo civilizador, pois da mesma forma que civilizamos as maneiras, e em especial as maneiras à mesa, podemos também “civilizar” nossos gostos, ou pelo menos, “aprender” a se posicionar diante da ingestão de determinados alimentos, ou até mesmo saber oferecer, preparar ou prepará-los de forma “diferenciada e diferenciadora”. Mesmo que sobre o gosto não

---

<sup>5</sup> FISCHLER, op. cit., p. 66.

atue somente elementos racionais, no sentido em que: “gosto” de determinados pratos porque são “chics”, ou porque pessoas de *status* costumam servi-los, até porque, mesmo sob essa análise, percebemos o quanto o gosto é influenciado pelo imaginário. Nesse sentido Fischler coloca: “O alimento absorvido nos modifica desde o interior”. O alimento é capaz de influenciar a construção da identidade, da natureza daquele que o ingere, mesmo nas sociedades contemporâneas, ainda há a crença de que o alimento consumido tende a transferir analogicamente ao comensal algumas de suas características.<sup>6</sup>

Assim é que a organização do cardápio torna-se uma das questões mais complexas e “trabalhosas”, mais ainda quando há convidados a receber, pois quando se prepara uma iguaria são muitos os fatores a serem levados em conta, mesmo porque jamais podemos deixar de lado uma questão que: os alimentos a serem servidos apresentam gosto bom ou ruim a meus convidados ou a minha família. Pensando nisso, os manuais em geral indicam sempre uma razoável variedade em relação à composição dos cardápios, mesmo aqueles indicados para o dia-dia familiar. Marta de Betânia em suas “Noções de economia doméstica”, na década de 1950, chama atenção desse fato dizendo que: “A composição do cardápio requer especial cuidado da dona da casa ou da pessoa responsável pela organização do banquete”.<sup>7</sup>

Da mesma forma se posiciona Gilda Helena no mesmo período, ao advertir em seu “Aprenda ser esposa e mãe”, que: “Tem a dona de casa, na alimentação que ela prepara, um elemento que tanto poderá proporcionar saúde e felicidade aos membros da família, como acarretar-lhes, de um modo insidioso, as mais diversas moléstias de nutrição”. E movida por uma preocupação substancial acrescenta: “A pessoa encarregada de preparar as refeições deve saber ainda que não é apenas a quantidade dos alimentos que deve ser considerada, mas também a sua qualidade”.<sup>8</sup> Da mesma forma pode se observar igual preocupação no início do século XX, em “O Lar

---

<sup>6</sup> Ibid., p. 66.

<sup>7</sup> BETÂNIA, op. cit., p. 195.

<sup>8</sup> HELENA, op. cit., p. 53.

Domestico”, quando Cleser indicava que: “Na composição do cardápio deve-se tomar mais em consideração a qualidade das iguarias do que a quantidade”.<sup>9</sup>

Refletindo sobre os conselhos de Betânia e Gilda Helena observa-se o quanto complexa é a questão da alimentação, pois, em cada conselho observado emerge mais e mais o que disse um dia Lévi-Strauss, que a comida não deve ser somente “boa de comer”, mas também “boa de pensar”.

E pensando não só sobre a comida mas também em como ela é importante como elemento de distinção social, Íside Bonini em seu “Boas maneiras em sociedade”, da década de 1960, lembra: “A dona de casa perfeita revela-se, de modo especial, ao receber visitas. De seus conhecimentos e perícia depende muito o conceito que se formulará acerca da sua educação e bom gosto, do seu requinte e finura. Por conseguinte, é imprescindível que ela esteja familiarizada com os múltiplos detalhes da etiqueta social, condição necessária para assegurar completo êxito”.<sup>10</sup> A etiqueta nesse caso fica claramente identificada como elemento excludente ou de inclusão, ou mesmo mecanismo de diferenciação, de destaque.

Em seus ensinamentos sobre “boas maneiras” Bonini considera bastante importante o desempenho da dona de casa no papel de anfitriã. Aponta que ao escolher a composição do cardápio, ato de extrema responsabilidade, e a forma de serviço, não se pode deixar de lado “as regras impostas pelas convenções; regras essas que constituem verdadeiros cânones e adotadas por todos os povos civilizados, ciosos de sua cultura”.<sup>11</sup>

Explicitamente Bonini relaciona as questões alimentares, envolvendo aí principalmente a composição do cardápio e tudo o que compreende as boas maneiras à mesa, ao conceito de civilização e cultura. Assim, ao ser capaz de receber perfeitamente seus convidados, os anfitriões não estarão somente dando provas de sua preparação social mas também demonstrando pertencer ao grupo “civilizado” no

---

<sup>9</sup> CLESER, op. cit., p. 214.

<sup>10</sup> BONINI, op. cit., p. 75.

<sup>11</sup> Ibid., p. 75.

sentido de “culturalmente” favorecido. Pois considera a autora também que: “A refeição servida numa mesa não constitui apenas uma questão alimentar, embora a boa alimentação seja um elemento imprescindível; o que realmente importa é conseguir a perfeita harmonia entre os comensais e, de acôrdo com a ocasião, harmonizar os pratos que se servem”.

Résultado da “civilização”, a boa mesa é um espaço em que se partilham sabores, idéias, culturas. “Cozinha do olhar”, considerada “bela arte” por Perpétua de Lemos, a culinária não somente se dirige, segundo ela, a todos os nossos sentidos, mas também é capaz de refiná-los. “Um prato que nos agrada influi sôbre a vista, o olfato, o paladar e até sôbre o nosso psiquismo”. Como “fonte de educação para o nosso intelecto e de refinamento para os nossos sentidos”, Perpétua não acredita ser o domínio da arte culinária um talento nato, mas muito mais resultado do cultivo dos espíritos, não restrito, portanto, às pessoas mais abastadas.<sup>12</sup>

Ao citar o livro “Essai de Gastronomie”, de Édouard de Pomiane, considera Perpétua a gastronomia inserida num processo civilizador ao dizer que ela “evolui diàriamente com a civilização. Quanto mais os sentidos se refinam, mais as emoções produzidas pelos alimentos se multiplicam e mais o espírito humano procura aumentar o número de receitas culinárias”<sup>13</sup>, constituindo-se em exercício inventivo e inovador. Fruto da civilização, continua Perpétua, a arte culinária se liga às nações “ultracivilizadas”, pois “as cozinhas que se impõem na Europa são a da França e a da Itália, justamente os dois países que têm sido os principais focos da civilização e cultura ocidentais”. Capaz de introduzir um padrão de civilização, a cozinha francesa é fundamental na construção de um mundo “civilizado”, modelo de “harmonia, de equilíbrio e beleza”.<sup>14</sup>

Não está, portanto, necessariamente, nem no luxo ostensivo nem no requinte das receitas, a garantia do sucesso de uma refeição, mas muito mais no preparo esmerado, na criatividade e na experiência daquele que a oferece e/ou a prepara.

---

<sup>12</sup> LEMOS, op. cit. p. 3.

<sup>13</sup> Ibid., p. 3.

<sup>14</sup> Ibid., p. 3.

Segundo Rosa Maria, “com inteligência e habilidade, a dona da casa pode suprimir diversos requintes de luxo, sem que se note. Principalmente se ela fôr amável e simples. Um sorriso, uma palavra boa, faz esquecer muitas falhas”.<sup>15</sup> Pois, como bem diz Tavares de Miranda, “não importa muito que os pratos tenham nomes exóticos ou sejam indicados em francês: o importante, mesmo, nos casos em que se deseja dar uma nota de distinção, é que o serviço seja agradável e que as iguarias estejam apetitosas. O mais é acessório”.<sup>16</sup>

Além do imaginário, o princípio da incorporação, segundo Fischler, também se relaciona à medicina. “O alimento é o primeiro e, sem dúvida, o principal meio de intervenção sobre o corpo, antes do medicamento, como o traduz a fórmula hipocrática, ‘De teus alimentos farás a medicina’”.<sup>17</sup> Mais uma vez a incorporação do alimento se relaciona ao conceito de diferenciação social, no sentido em que podemos afirmar que “me transformo no que como, e a maneira como me alimento faz-me distinto”.

Isto pode ser observado no primeiro e no último preceito do “Decálogo da Boa Alimentação do Dr. Hélon Póvoa” trazido por Gilda Helena em seu guia para as donas de casa da década de 1950: I-“Quem come mal, vive pior, morre cedo, cria filhos débeis, trabalha menos e adocece mais. (...) X- Sendo a vida alimento transformado em energia é sobre a mesa que se decidem, verdadeiramente, os destinos não só dos povos mas da humanidade. Banir da mesa a higiene é condenar o povo ao enfraquecimento”.<sup>18</sup> Nessas duas cláusulas, em especial, percebemos a relação estabelecida entre ensinamentos médico-nutricionais e princípios gastronômicos. Pois a autora, citando o médico, mune-se de preceitos científicos para demonstrar o cuidado a ser dispensado à preparação dos alimentos.

---

<sup>15</sup> ROSA MARIA, op. cit., p. 15.

<sup>16</sup> MIRANDA, op. cit., p. 66.

<sup>17</sup> Ibid., p. 67.

<sup>18</sup> HELENA, op. cit., p. 74-75.

Nesse sentido podemos relacionar a esses conselhos nutricionais as questões sobre a “qualidade” dos alimentos a serem ingeridos. Em 1906, Vera Cleser, em seu “Lar Doméstico”, advertia sobre o cuidado na preparação de uma boa refeição. Para ela, “entre os inumeros gozos materiaes que a sagacidade humana soube inventar, occupa o primeiro logar uma bôa refeição. Uma comida saborosa tem desde os tempos da mais remota antiguidade uma poderosa influencia sobre os homens”. Portanto, “cozinhar bem exige principalmente reflexão e grande pontualidade em todas as manipulações necessarias. Com cuidado e séria bôa vontade pôde-se adquirir esta habilidade”.<sup>19</sup>

Outro ponto importante a ser analisado acerca da função da incorporação do alimento defendido por Fischler é a questão da partilha alimentar. Ou seja, a idéia de que ser convidado a partilhar o alimento com determinados grupos pode se configurar no significado de pertencer àquele grupo, ou pelo menos uma oportunidade de vir a pertencer, relacionando-se dessa forma à integração social. Pois, segundo Fischler: “A incorporação é igualmente fundadora da identidade coletiva e, ao mesmo tempo, da alteridade. A alimentação e a cozinha são um elemento capital do sentimento coletivo de pertencimento”.<sup>20</sup> Portanto, o alimento que vai à boca não é neutro.

No interior de uma mesma cultura um grupo se define muito freqüentemente por pertencer ou não a um grupo pelo o que come. “Na Índia a estrutura hierárquica da sociedade se traduz claramente através dos alimentos que cada casta pode ou não consumir”. Da mesma forma, Fischler completa que: “Não se trata somente do que o comensal incorpora das propriedades da comida; simetricamente, pode dizer-se que a absorção de uma comida incorpora o comensal a um sistema culinário e, portanto, a um grupo que o pratica, a menos que se o exclua irremediavelmente”.<sup>21</sup>

Assim, a exclusão também é presente ao sentimento de pertencimento, pois da mesma forma que posso passar a pertencer, se já pertenço devo manter este papel,

---

<sup>19</sup> CLESER, op. cit., p. 237-238.

<sup>20</sup> Ibid., p. 68.

<sup>21</sup> Idem.



pois posso ser excluído. “(...) cada incorporação implica também uma oportunidade e uma esperança: tornar-se mais do que se é ou que se deseja ser. O alimento constrói o comensal: é natural, portanto, que o comensal busque construir-se comendo”.<sup>22</sup>

Se o “homem é aquilo que come”, o que gosta de comer representa seu caráter, portanto, se gosta de alimentos refinados, seu gosto lhe confere qualidade e distinção.

As reflexões sobre o gosto alimentar já estavam presentes nas discussões morais ou espirituais desde os séculos XVII e XVIII. Voltaire relacionou o bom gosto alimentar ao bom gosto literário e artístico. À medida que a aristocracia se sente ameaçada pelos *parvenus* ambos buscam meios de reafirmar seus poderes, muitas vezes o fazem mais no plano simbólico.

À medida que os ideais de “liberdade, igualdade e fraternidade” ganham terreno no plano econômico e político, a aristocracia busca mecanismos distintivos no plano simbólico, criando com isso outras formas de distinção. A partir do momento em que passa a se valorizar mais o que ‘tenho’ do que aquilo que ‘sou’, é necessário qualificar o que se é capaz de possuir. Ou seja, o poder econômico não é suficiente para garantir, atribuir valor, é necessário agregar ‘valores’ ao ato de ‘possuir’. Nesse sentido é que se constrói o processo de formação da noção de ‘bom gosto’ como algo exclusivo de um pequeno número de pessoas.

Valor intrínseco ou extrínseco, inato ou adquirido, o fato é que a partir do século XVII mais e mais se discute sobre o caráter do ‘bom gosto’. Muitos são os critérios e os âmbitos de distinção, político, militar ou econômico. O sucesso em qualquer deles não garante destaque no âmbito social. De acordo com Flandrin, “foi no âmbito da vida mundana que os critérios de distinção se multiplicavam ao longo dos séculos”. A Idade Média inventou a cortesia, que se transformou em civilidade, urbanidade, polidez. “O século XVII inventou o bom gosto”.

Essa noção que participa do ser e do ter, é a primeira de todas que acabamos de mencionar que se refere ao indivíduo como consumidor. Sem dúvida, isso tem alguma relação com o fato de que os grandes senhores, que a partir do século XVII definitivamente perderam a maioria de seus antigos poderes políticos e militares, passam a ser, sobretudo grandes consumidores; e também está ligado

---

<sup>22</sup> Ibid., p. 69.

ao fato de que o campo do consumo e do luxo é aquele em que as diversas classes componentes das elites sociais nos séculos XVII e XVIII podem comunicar-se com maior facilidade.<sup>23</sup>

O ‘bom gosto’, no entanto, não é encarado por todos como uma qualidade hereditária, pois em muitas ‘boas mesas’ compartilharam o requinte gastronômico pessoas de diferentes origens. A partir do século XVIII serão as afinidades de gostos e maneiras os requisitos indispensáveis para estar à mesa, e não o berço, a fortuna ou a profissão. A partir de então, diz Antunes do Santos<sup>24</sup>:

haverá o rompimento com o modo tradicional de se alimentar, com a reestruturação dos gostos passando por novas categorias e fazendo com que o prazer gastronômico seja marcado por esta nova cozinha do olhar, atraído pelas cores dos alimentos, marcada pela delicadeza dos aromas e das ervas finas. Tais combinações elaboradas e servidas em diversas fases, trazem consigo também nova forma de servir, o servir francês, de forma vertical.

Nesse sentido ainda se colocam muitos dos manuais analisados, dentre eles o de Perpétua de Lemos, na década de 1960, que considera:

Para um bom jantar  
Há que se considerar  
Três coisas amáveis  
E indispensáveis:  
Mesa atraente  
Comida gostosa  
Dona de casa  
Meiga e graciosa ...<sup>25</sup>

Vê-se que as qualidades em receber, oferecer e partilhar os alimentos consiste muito mais em qualidades de esmero, cuidado, do que no luxo das iguarias. Isso fica claro quando os manuais trazem dicas da composição dos cardápios, tal como o faz Carmem D’Ávila quando alerta que: “Compor um cardápio requer cuidados, e não o devemos fazer ao acaso”. Pois o sucesso dos jantares consiste na “graça e na

---

<sup>23</sup> FLANDRIN, op. cit., p. 308.

<sup>24</sup> SANTOS, op. cit., 1997, p. 165.

<sup>25</sup> LEMOS, op. cit., p. 266.

imaginação inerentes a uma dona de casa” em saber escolher as iguarias e servi-las com “esmerada elegância”.<sup>26</sup>

Percebe-se que é muito mais a qualidade de ‘elite’ e não sua origem aristocrática que vai abrir caminho para a conservação da expressão “bom gosto” nas sociedades democráticas. Com isso, a mesa revela muito mais o gosto verdadeiro de foro íntimo, do que a origem daqueles que a apreciam. O ‘bom gosto’ torna-se então uma importante virtude social a ser reconhecida pelos outros e pelo próprio indivíduo que o possui. Nesse sentido, contribui para a idéia de Haroche da ‘valorização de si’.

A essa discussão liga-se a idéia de Fischler da dimensão social dos alimentos. Às funções sociais dos alimentos, segundo ele, somam-se funções imaginárias. Ou seja, a composição do cardápio e a maneira de consumir certos alimentos, regras de boas maneiras, podem compor ícones de distinção social. Para Fischler os alimentos são portadores de sentido, “o tomate e o caviar, de maneira muito diferente, nutrem ambos tanto o imaginário como o corpo”.<sup>27</sup>

Outro exemplo de alimento que carrega forte significado simbólico é a carne, seu consumo e partilha foram objeto de estudo de diversos estudiosos. Na sociedade medieval a carne que provém da caça é considerada um alimento dos nobres. E sua forma de preparo se relaciona à categoria social de quem a ingere. Os camponeses comem a carne basicamente cozida, a nobreza prefere assados, as carnes grelhadas. Além dos gostos e predileções pessoais, diz Montanari, isso é resultado da “expressão de valores culturais precisos: segundo uma tradição bem determinada em antropologia, o uso do fogo sem a mediação da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita com o cru e a natureza selvagem e, portanto, com a imagem profundamente ‘animal’ que a nobreza da Idade Média quer dar de si mesma”.<sup>28</sup>

Segundo o mesmo autor, a ciência dietética medieval, embora ligada às tradições romanas, passou a valorizar o consumo da carne tanto no campo nutricional

---

<sup>26</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 116-119.

<sup>27</sup> FISCHLER, op. cit., p. 80.

<sup>28</sup> MONTANARI, M. “Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes : imagem da sociedade e estilos de alimentação”. In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 292.

quanto no campo social. Em relação ao caráter nutricional, a carne é fonte de força, mas também é elemento que liga o caráter força ao elemento poder (este baseado na força física e militar para o comando); decorrendo daí a relação entre o consumo da carne e a cultura e o poder. A carne, portanto, constitui-se elemento de poder.

Na Baixa Idade Média, progressivamente a carne vai desaparecendo das mesas dos camponeses, que se tornam consumidores de cereais, de legumes secos ou verdes. Na segunda metade do século XV, Montanari constatou em seus estudos dois fenômenos: o empobrecimento da alimentação camponesa e a diferenciação progressiva dos regimes alimentares de acordo com as classes sociais. Dessa forma, os privilégios alimentares ressaltam a tradição que havia consagrado a aristocracia como a classe dos comedores de carne e em cuja mesa se desprezam os legumes. E com a consolidação do processo de reurbanização européia estruturam-se a partir de então dois modelos diferentes de consumo alimentar, um rural de subsistência e um urbano de mercado. Nesse mesmo momento há também a cristalização das boas maneiras que aos poucos se consagra em meio à sociedade de corte, servindo para determinar culturalmente os domínios do privilégio, definindo-os tanto em seus conteúdos quanto em suas formas. As atitudes cortesãs ou urbanas se revelam antes de tudo como uma rejeição ao comportamento camponês.

Para Montanari, os modos de arrumar a mesa, as maneiras, as peças da baixela, assim como a arte gastronômica que se refina nos últimos séculos da Idade Média, servem como sinais distintivos. As exigências do equilíbrio nutricional, dietética e gastronomia andam juntas. A cultura medieval, diz ele, “dará a essas ‘exigências’ orientações mais especificamente sociais, identificando-as não como atributos da pessoa (como preconizam os ensinamentos da dietética) e sim de classe. Os nobres terão sua dietética, sua gastronomia, suas maneiras de se portar à mesa. Os camponeses terão outras. A mesa e a alimentação se tornarão o principal instrumento para corroborar e manter a ordem estabelecida”.<sup>29</sup>

---

<sup>29</sup> MONTANARI, M. “Modelos alimentares e identidades culturais”. In: **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 386.

A alimentação já era nesse período elemento de diferenciação social, acreditava-se que as pessoas das classes superiores consumiam pratos mais refinados. Para Grieco, os tratados culinários do século XVI são claros a esse respeito, “dirigidos à nobreza lembravam a seus leitores que a ‘superioridade’ da camada mais refinada da sociedade guardava uma certa relação com seu modo de alimentar-se”.<sup>30</sup>

Entre os séculos XV e XVIII fatores caracterizadores do mundo moderno favorecem o refinamento da gastronomia e das maneiras à mesa. A partir de então o consumo das carnes e dos alimentos em geral passa a ter novos significados. Flandrin menciona para esse período o caso das carnes de açougue, que até então eram relativamente desprezadas e passam a ter melhor aceitação pelas elites. Nota também a diminuição do consumo de pão, pratos de grãos e papas no regime das elites sociais e o aumento do consumo dos legumes que haviam sido abandonados aos camponeses.<sup>31</sup>

No século XVII o livro *Il trinciante*, do cozinheiro italiano Vincenzo Cervio, destaca os vários tipos de corte e apresentação das carnes. E o autor chama especial atenção à questão da apresentação das carnes, especialista que era na arte do corte, Cervio ensina como segurar a posta de carne ou pernil diante dos convivas e como parti-la, destacando o lugar de destaque que a sua partilha ocupa nas mesas européias do período.

A burguesia recém saída da Revolução aspira ao poder, à nostalgia e aos requintes da nobreza. Ao mesmo tempo em que a fome grassa na Europa, na virada do século XVIII para o XIX, a mesa do burguês se refina e se converte em símbolo de poder e de prestígio. A partir de então, a arte gastronômica encontra dias fastos. E nessa arte, a carne, seu preparo e partilha, encontra-se em voga. O consumo de determinados cortes e seu preparo representa um papel relevante no cenário social. Conta Maria José de Queiroz que num dos jantares filosóficos (comuns em meados do século XIX na França) um ilustre freqüentador das grandes mesas francesas provou,

---

<sup>30</sup> GRIECO, A. F. “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”. In: *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 472.

<sup>31</sup> FLANDRIN, J.-L. “Da cristandade ocidental à Europa dos Estados Unidos (séculos XV-XVIII)”. In: *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998p. 545.

em 1867, um ‘Chateaubriand’: “cercado de batatas fritas, um filet com o dobro da grossura de um bife comum, nada sangrento, mas ao corte da faca o suco da carne correu dando origem a uma coisa viva e animada”.<sup>32</sup>

Os alimentos – a carne, o caviar ou o tomate - vistos sob este enfoque tornam-se então fonte de poder e de prestígio. A mesa refinada, a gastronomia requintada, o ‘bom gosto’ e as ‘boas maneiras’ que o acompanham tornam-se símbolos de distinção social acessíveis a todos que “possam bancá-los”.

## 5.2 A ESTÉTICA DOS SABORES

A apresentação dos alimentos à mesa forma, junto às boas maneiras e à composição do cardápio, o cenário de uma refeição compartilhada. Em “Um banquete de palavras”, Jean-François Revel desvenda o quanto a apresentação dos pratos à mesa refletem a requintada preparação dos alimentos na cozinha. Dessa forma, ressalta em “dois documentos sobre a arte de apresentar e ornar a mesa”, todo o espetáculo que uma refeição bem elaborada pode se transformar. “A mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral”.<sup>33</sup>

A destreza técnica exigida pelos convivas diante dos utensílios, a raridade e/ou a especificidade dos alimentos oferecidos, pouco forneceriam como elementos de distinção se quando trazidos à mesa fossem negligenciados em sua apresentação. O efeito visual é um importante elemento que contribui, portanto, para a constituição da qualidade das iguarias.

Há todo um corpo de regras em como apresentar as iguarias à mesa. E muitas delas relacionam-se diretamente à constituição do alimento, ou seja, poderíamos até mesmo afirmar que há uma certa incorporação entre o que é servido e o veículo

---

<sup>32</sup> QUEIROZ, M. J. de. **A comida e a cozinha** : ou iniciação à arte de comer. Rio de Janeiro: Forense, 1988. p. 119.

<sup>33</sup> REVEL, J.-F. **Um banquete de palavras** : uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. p. 260.

material para servi-lo. Pois, ainda nessa composição, entraria também a forma como servir, assunto a ser tratado na sequência.

Pelo menos é assim que parecem considerar os manuais e tratados analisados, tal como Vera Cleser diz: “Ao preparo de todos os pratos deve presidir a mais meticulosa atenção; a disposição das travessas e o arranjo da mesa devem ser elegantes. Isto é de rigor. Saber receber bem os amigos, saber tratá-los sem parcimônia e sem profusão é a pedra de toque das pessoas bem educadas”.<sup>34</sup> E indicando em como dispor as iguarias lembra que: “Arte culinária não consiste tão sómente na habilidade de preparar iguarias succulentas e variadas, requer também que estas sejam servidas de um modo elegante e apetitoso”. Segue então reforçando alguns princípios, que, muitas vezes parecem mais do que incorporados, tais como limpeza, ordem e harmonia. Nesse sentido, segundo ela: “A primeira exigência é a mais meticulosa limpeza das travessas que devem ser da mesma qualidade dos pratos; o seu tamanho deve harmonisar com as dimensões do alimento que supportam. As travessas não se devem encher completamente para que as bordas se conservem irrepreensivelmente limpas”.<sup>35</sup>

A elegância dos quitutes não está somente nos sabores ou nos recursos técnicos que se relacionam aos gestos e maneiras, mas também se referem à apresentação das iguarias. O bom-tom e os aparatos são requisitos indispensáveis à ostentação. Diferenças se estabelecem por meios da qualidade, quantidade e da aparência. Sem deixar de lado, é claro, o fato de que, todo o aparato para bem servir desaparece se a comida não for boa, bem como a bebida. Para o sucesso da apresentação das iguarias é preciso que ela não seja apenas boa de olhar, mas também boa de comer.

Como considera Marta de Betânia: “O êxito (de um jantar) depende também da maneira de apresentar as iguarias”.<sup>36</sup> Gilda Helena, no mesmo período, vai mais longe e é explícita em relacionar a apresentação dos alimentos como requisito

---

<sup>34</sup> CLESER, op. cit., p. 214.

<sup>35</sup> Ibid., p. 216.

<sup>36</sup> BETÂNIA, op. cit., p. 195.

indispensável da composição do “gosto”. “O gosto”, diz ela, “está numa dependência tão direta da vista que os alimentos se tornam muito mais gostosos quando apresentados com arte. Até a cor tem influência sobre o gosto e a digestão”.<sup>37</sup> Dessa forma é que anteriormente havia advertido: “Todos os pratos devem vir à mesa, sempre lindamente alegrados com folhas de alface, de salsa ou de agrião, porque a vista predispõe o paladar”.<sup>38</sup> E acrescenta, de forma a mostrar que esses cuidados devem ser diários, a fim de que se tornem automáticos: “Os pratos, devem vir para a mesa, mesmo nos dias comuns, bem arrumados, convidativos. As cousas mais triviais podem ser apresentadas com graça”. Mais uma vez, transparece a questão da dimensão simbólica dos alimentos, que se constrói não somente em relação à sua preparação, mas também de sua apresentação. Podendo esta inclusive transformar um simples prato trivial em algo requintado, “um mingauzinho de maisena, que você apresente numa taça, coberto com açúcar queimado é logo promovido a creme caramelado”.<sup>39</sup> Estaria ela fazendo referência ao delicioso, e requintado francês, “crème brûlée”?

Léa Silva, na década de 1960, ao chamar a atenção dos anfitriões sobre os cuidados que estes devem ter ao receber convidados para à mesa, lembra que: “A elegância, a sobriedade e o bom gosto devem imperar, demonstrando este gesto a atenção e o apreço que a dona de casa dispensa a seus convivas”.<sup>40</sup> E para que esse apreço se torne evidentemente claro, não se devem os anfitriões se descuidar da apresentação dos alimentos preparados. Diz ela então: “A apresentação da mesa deve merecer, da dona de casa, particular atenção a fim de despertar a admiração dos convidados pelo bom gosto e disciplina. Neste ponto a dona da casa deve empregar todo seu apuro e conhecimento”.<sup>41</sup>

---

<sup>37</sup> HELENA, op. cit., p. 117.

<sup>38</sup> Ibid., p. 114.

<sup>39</sup> Ibid., p. 131-132.

<sup>40</sup> SILVA, op. cit., p. 225.

<sup>41</sup> Ibid., p. 237.



### 5.3 OS SERVIÇOS

Junto à estética dos sabores e a forma de apresentar os pratos à mesa está a maneira de servi-los. Há muito tempo já se abandonou os costumes exibicionistas dos festins barrocos da época de Luís XIV. Até esse período era comum o serviço à mesa chamado “*à la française*”, que consistia em um sistema de *buffets* sucessivos em que os pratos de cada um deles eram colocados na mesa ao mesmo tempo. Exemplos dessa época são as recepções de Fouquet e do príncipe de Condé, que tiveram a frente de seus banquetes a batuta do mestre Vatel. Dizem inclusive que uma das festas de Fouquet, em seu castelo de Vaux-le-Vicomte, de tão grandiosa que foi, contrariou seu principal convidado, Luís XIV, que diante de tal luxo desmesurado desconfiou que o anfitrião só podia arcar com tais despesas graças ao cargo de superintendente das finanças da França, o que lhe valeu a demissão de seu cargo público junto à corte do Rei Sol. Este não podia suportar a idéia de alguém lhe suplantar em luxo e magnificência.

Nos séculos XVII e XVIII as mesas chegavam a desaparecer sob uma profusão de iguarias e vasilhas repletas de assados de todos os tipos. Com o principal objetivo de agradar a todos os gostos o serviço de mesa “*à la française*”, a cada serviço, trazia uma variedade de pratos que, dispostos todos ao mesmo tempo à mesa, davam aos convivas a liberdade de escolher os mais adequados aos seus paladares. Conta Flandrin que: “Em 1742, *Le nouveau cuisiner royal et bourgeois* [O novo cozinheiro real e burguês] propunha para uma refeição de seis a oito talheres um cardápio de sete pratos por serviço, o que, numa refeição de três serviços – mínimo habitual nas boas casas – totalizava 21 pratos; e, para uma mesa de 20 a 25 talheres, recomendava 27 pratos por serviço, num total de 81 pratos para os três serviços”.<sup>42</sup>

O que não quer dizer que até esse período se comia desenfreadamente, na maioria das vezes os convivas se serviam apenas dos pratos colocados à sua frente. Porém os convidados acabavam tendo uma maior opção de escolha, pois a variedade

---

<sup>42</sup> FLANDRIN, op. cit., p. 294.

dos pratos oferecia iguarias para todos os gostos. Flandrin diz que: “Essa indulgência com relação à diversidade de gostos – que não existe mais entre os particulares de hoje em dia – tinha estreitas relações com a dietética antiga, que atribuía a maior importância à diversidade dos temperamentos e das necessidades de cada um”.<sup>43</sup>

Segundo Michel Onfray, o serviço “à la française” era “pesado, longo e frustrante”. Constituíam de três serviços que duravam cerca de trinta minutos cada um. “Não se mudavam os pratos, e era preciso, no primeiro momento, escolher ao acaso entre carnes frias, patê de fígado, queijos e bolinhos glacês, pois tudo era servido ao mesmo tempo e posto na mesa de uma só vez.”<sup>44</sup>

A partir dos tempos modernos essa liberdade em relação às escolhas alimentares começou a mudar, principalmente pelas modificações da dietética e pela promoção da gastronomia. Flandrin observou, em suas pesquisas em tratados culinários do período, que a partir do século XVII os cozinheiros passaram a atender mais aos princípios gastronômicos do que à multiplicidade dos gostos dos convivas. Não que tenham passado a rejeitar os paladares de seus patrões, nem tampouco impor seus próprios gostos, o que o autor percebeu foi uma ausência da atitude íntima de submissão apresentada anteriormente pelos cozinheiros medievais, que se mostravam mais do que tudo preocupados em agradar ao patrão.<sup>45</sup>

Desde os séculos XVII e XVIII, portanto, nota-se um maior valor dispensado ao “bom gosto”, à delicadeza e à limpeza. Características, aliás, que se relacionam às idéias de civilização e progresso, pois “a arte culinária progrediu no mesmo ritmo que as outras”<sup>46</sup>. Dessa forma é que ainda se apresenta Perpétua de Lemos em 1954, em sua “Enciclopédia de Arte Culinária”, ao dizer que “a arte culinária é fruto da civilização”.<sup>47</sup>

---

<sup>43</sup> Ibid., p. 296.

<sup>44</sup> ONFRAY, M. **A razão gulosa: filosofia do gosto**. Rio de Janeiro: Rocco, 1999. p. 54.

<sup>45</sup> Ibid., p. 298.

<sup>46</sup> Ibid., p. 300.

<sup>47</sup> LEMOS, op. cit., p. 3.

O serviço “*à la russe*”<sup>48</sup>, que sucedeu o serviço “*à la française*” desde o século XIX e que ainda está em uso, consiste em servir os pratos um após o outro a cada convidado, sendo que todos devem, normalmente, provar de todas as iguarias. Vitória ou não do que se convencionou chamar “bom gosto” culinário, o fato é que isso resultou em um serviço bem menos faustoso no sentido da prodigalidade dos pratos, o que não vai se manifestar real em relação ao requinte dos materiais em que serão servidos os manjares, e, muito mais ainda, crescem as exigências em relação aos comportamentos adequados à mesa. Pois o serviço “*à la russe*” exige muito mais dos convidados (como se servir dos pratos oferecidos, controle do paladar diante da exigência em se provar de tudo) e dos anfitriões (escolha do cardápio, controle sobre o serviço, etc.).

Sob os augures da Revolução e do Iluminismo, impôs-se então no século XIX um serviço menos confuso, mais simplificado e organizado. Antes mesmo de estar estabelecido o, até então, novo serviço “*à la russe*”, nota-se uma maior preocupação no sentido da simplificação. Exemplo disso é Marc-Antoine Carême, chefe de cozinha de Talleyrand (ministro dos negócios estrangeiros de Napoleão Bonaparte), que passava uma hora para decidir, junto a seu patrão, a composição do menu. Menu este, que segundo seus padrões culinários, deveria obedecer muito mais à uma combinação ideal de sabores, do que a justaposição característica da cozinha medieval.

Mas o grande divulgador do serviço “*à la russe*” foi Alexandre Grimod de la Reynière, que passou a apresentar essa forma de servir como um refinamento da arte de bem viver. Um dos grandes motivos apresentados por este *expert* da arte culinária em relação ao serviço “*à la russe*” é que, nele, como os pratos são apresentados um a um, pode-se comer os alimentos ainda quentes e em maior quantidade. Pregando o

---

<sup>48</sup> No Brasil costuma-se chamar este serviço, erroneamente ou não, de serviço à francesa. Por outro lado é bom lembrar que na maioria das vezes que se faz menção aos serviços de mesa aparece o termo serviço “à francesa”, referindo-se ao novo serviço à russa. Para evitar confusão, no presente trabalho utilizarei sempre o termo em francês “*à la française*” para me referir ao antigo tipo de serviço vigente até meados do século XIX, e quando se tratar do termo em uso no Brasil o farei em português “à francesa” como sinônimo de serviço “*à la russe*”.

abandono do espaço, o serviço “à la russe” converteu-se em uma sucessão de pratos, que, de acordo com Onfray, permitiu “organizar o conjunto de uma refeição em torno da progressão dos sabores. Ele autorizava a gastronomia, enquanto o outro (serviço à la française) se achava limitado à alimentação [...]”. Permitindo dizer que o serviço à russa foi para a gastronomia o que 1789 foi para a vida política: o final do Antigo Regime, o início do período contemporâneo”.<sup>49</sup>

O serviço “à la française” durou pelo menos até meados do século XIX, quando, em 1870, Urbain Dubois, cozinheiro francês que exerceu grande influência sobre os cardápios e serviços das cortes européias neste período, conseguiu que este serviço fosse definitivamente “aposentado”.

Nos manuais analisados, quando aparece referência ao serviço “à la française”, é no sentido de esclarecer muito mais de forma histórica do que com intenção didática, que contaria com a possibilidade de viabilizar esse tipo de serviço.

O serviço “à la russe” é considerado por Henrique Grechi e Helena Penna como o mais apreciado em 1957.<sup>50</sup> Até mesmo porque este garante a qualidade mais do que a quantidade. Considerado como um serviço indicado para jantares de cerimônia, por ser mais fino e cômodo, exige da anfitriã um cuidado maior, principalmente no que diz respeito ao domínio da ordem de apresentação dos pratos. Sobre isso Vera Cleser, no começo do século XX, adverte: “A cozinheira deve estar bem certa da ordem que seguem as iguarias e qual a travessa destinada a cada uma. Uma bôa cozinheira não só cozinha bem, mas sabe dispor tudo elegantemente nas travessas, que devem vir o mais quente possível á sala de jantar”. Para tanto indica que, nesse período, para banquetes, adotava-se “o serviço à la russe, que consiste em cobrir a mesa com a sobremesa e flôres, e tem a dupla vantagem de offerecer um aspecto agradável á vista e de exigir um pessoal servente diminuto”.<sup>51</sup>

---

<sup>49</sup> ONFRAY, op. cit., p. 54.

<sup>50</sup> GRECHI; PENNA, op. cit., p. 45.

<sup>51</sup> CLESER, op.cit., p. 199

Observa-se que uma vez implantado o serviço “*à la russe*”, em todos manuais analisados, as regras se repetem quanto às normas básicas do serviço. A mudança realmente se deu na segunda metade do século XIX, quando se percebe o triunfo do serviço “*à la russe*”. Faz-se então necessário um cardápio, previamente combinado, bem como antecipadamente elaborado para figurar à mesa no intuito de informar aos convivas a sucessão dos quitutes.

Dentre as principais regras em relação ao serviço “*à la russe*” estão as indicações de: oferecer-se as iguarias sempre à esquerda de cada convidado; do lado direito retiram-se os talheres e os pratos. No que diz respeito à precedência, todos advertem sobre o cuidado em servir primeiro os convidados mais importantes, ou seja, a começar pela senhora sentada à direita do dono da casa até chegar à dona da casa; enquanto o outro copeiro deve começar a servir, ao mesmo tempo, pelo cavalheiro à direita da dona da casa e terminar pelo dono da casa. Essa ordem de precedência deve ser observada à risca somente durante o primeiro serviço, no segundo pode-se servir indistintamente aqui ou ali, conforme os convidados forem acabando e os pratos forem sendo retirados.

A essas regras somam-se outras tantas, das quais a mais importante é a observação da composição do cardápio em relação à disposição dos serviços. Para Perpétua de Lemos, deve-se observar uma regra básica, que no entanto, segundo ela, não é absoluta: “Serve-se depois da sopa o que se move debaixo da terra, portanto nagua: peixes, - depois o que se move sobre a terra: a carne de quadrupedes domesticos e de caça; - por ultimo o que se move por cima da terra, portanto no ar: aves domesticas e silvestres”.<sup>52</sup>

A Condessa de Gencè, em 1909, traz indicações bastante claras em relação aos serviços. Ela os classifica como sendo: à francesa (aqui querendo se referir ao “*à la française*”), considerado por ela como fora de moda naquele momento, o russo, indicado para os jantares de cerimônia, e o misto, próprio para a intimidade.

---

<sup>52</sup> LEMOS, op. cit., p. 212.

O serviço “à la française” apresentado por Gencé consiste de três serviços: o primeiro compreende as sopas ou *hors-d'oeuvre*, *relevés* e *entrées*. O segundo, os assados, legumes e doces. E o terceiro compreende toda a sobremesa. As comidas que compõem os serviços devem ser apresentadas juntas sobre a mesa e conservadas em *réchaud*. No entanto, a autora lembra os inconvenientes desse serviço, alertando que: “Apezar das machinas cuja chamma é sempre insufficiente, acontece comer-se tudo quasi frio. Além d’isso, certos mólhos não podem supportar a chamma, mesmo a da machina que é muito ligeira. A manteiga arrisca-se a ferver e a estragar o mólho sabiamente preparado”.<sup>53</sup>

Com isso percebe-se que não somente o fato de os alimentos chegarem quentes à mesa deve ser levado em conta no serviço “à la russe”, mas principalmente porque este tem capacidade de preservar melhor os sabores. Por isso é mais compatível ao sucesso da ciência gastronômica.

Para Gencé, uma refeição servida “à la russe” pode parecer menos confortável do que uma “à la française”, embora comporte maior luxo pois a mesa, ficando livre de pratos, permite uma ornamentação mais artística. Por outro lado lembra necessidade de maior número de criados treinados para este serviço.

Numa refeição “à la russe” os pratos devem ser apresentados sucessivamente: num primeiro momento serve-se a sopa e duas entradas; no segundo, um assado quente, um assado frio, salada, legumes e dois doces; e no terceiro e último serviço, servem-se as sobremesas. Indica também algumas iguarias que devem aparecer em jantares de cerimônia, como o lombo de vaca e a galinha trufada e o peixe, que “é de rigor em todos os jantares importantes”.<sup>54</sup>

Compartilhando do mesmo conselho, Carmem D’Ávila adverte: “O peixe é de rigor para um jantar um pouco cerimonioso” e acrescenta: “Mas os frios e os ovos

---

<sup>53</sup> GENCÉ, op. cit., p. 202.

<sup>54</sup> Ibid., p. 219.

são banidos”.<sup>55</sup> Marcelino de Carvalho recomenda que em jantares muito finos ou de cerimônia deve-se servir o caviar e o patê de *foie-gras* por serem “raros e caros”.<sup>56</sup>

Gencé também indica o tipo misto de serviço, que consistiria naqueles que “reunem os elementos apreciáveis de cada estilo”.<sup>57</sup> É o serviço recomendável para os momentos de maior intimidade.

Considerando o serviço de mesa como uma ‘arte social’, Perpétua de Lemos entende que este é composto não somente por um conjunto de objetos (toalha, pratos, copos e talheres), mas também dos chamados serviços “*à la française*”, “*à la russe*”, familiar e outros que se referem à maneira de se servir às refeições.

Para ela, o serviço “*à la française*” é uma “forma reduzida do caprichoso cerimonial usado na corte de Luiz XIV”.<sup>58</sup> Quanto à oportunidade da ostentação, Lemos considera, ao contrário de Gencé, o serviço “*à la russe*”: “É o que mais se assemelha àquele que é erroneamente conhecido no Brasil como ‘à francesa’, como sendo “menos rico, menos luxuoso do que o outro”, apresentando, porém, a mesma vantagem desde Reynière, a de servir os alimentos quentes.”<sup>59</sup>

Para Marcelino de Carvalho, além do cuidado e experiência para a escolha dos pratos a serem servidos, há que se levar em altíssima consideração a sua temperatura no momento do serviço.<sup>60</sup>

Rosa Maria, na década de 1930, parece tentar contribuir para a simplificação das refeições, dizendo já estar em desuso os costumes dos serviços onde se oferecem muitos pratos. Segundo ela: “Hoje, a não ser na roça, ninguém mais usa o serviço à

---

<sup>55</sup> D’ÁVILA, op. citp. 119.

<sup>56</sup> CARVALHO, op. cit., p. 69.

<sup>57</sup> Ibid., p. 203.

<sup>58</sup> LEMOS, op. cit., p. 260.

<sup>59</sup> Ibid., p. 263.

<sup>60</sup> CARVALHO, op. cit., p. 65.

moda antiga dos tempos coloniais. O serviço á franceza (aí querendo se referir ao serviço à russa) venceu completamente, por ser mais facil e pratico”.<sup>61</sup>

No entanto, frente à realidade da vida contemporânea em que se busca simplificar cada vez mais o ato de comer, seja pelo alto custo de iguarias, seja pelo luxo e o desperdício de outros tempos, o fato é que o serviço “à la russe” apresenta como principal desvantagem o fato de exigir um pessoal bem instruído para o serviço. Nesse ponto os manuais são bastante claros, deixando muito evidente que oferecer uma refeição servida “à la russe” é coisa rara pois a maioria das casas não dispõe mais da funcionalidade exigida para bem oferecer este tipo de serviço. Por outro lado, há que se perceber que oferecem outras possibilidades para que os anfitriões desempenhem com distinção suas habilidades em receber, bem como possibilitar a seus convidados a oportunidade no jogo social.

Assim se coloca Amy Vanderbilt ao dizer: “Nem todos podem, nos dias de hoje, receber trinta convidados para um jantar sentado. Pouco espaço existe atualmente nos nossos lares para as antigas mesas patriarcais. E como contar com empregados estilizados? Nos tempos da Rainha Vitória, três copeiros atendiam a cada seis comensais”.<sup>62</sup> Para deixar claro sua recomendação traz logo em seguida as regras para um jantar formal: Primeiro é preciso que a mesa comporte lugares para todos os convidados; segundo é indispensável que seja um ‘chefe’ ou uma ótima cozinheira a preparar o banquete; e terceiro, são indispensáveis dois ou três garçons e um maître-d’hotel. Além do que, os jantares formais exigem cardápios impressos em francês e devem ser colocados em cada lugar.<sup>63</sup>

Frente a essas dificuldades oferece a possibilidade do que ela chama de “jantar semi-formal”, indicado para oito ou dez convidados no máximo. Estes podem ser do tipo americano ou à volta da mesa. Segundo ela: “Um jantar informal é menos complicado, consistindo numa ‘entrée’ ou uma sopa, fria ou quente, e um outro prato.

---

<sup>61</sup> ROSA MARIA, op. cit., p. 16.

<sup>62</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 148.

<sup>63</sup> Ibid., p. 149-150.



A salada tanto pode ser servida em separado como acompanhando um prato de carne ou ave”.<sup>64</sup> Por perceber as dificuldades em se manter, na década de 1950, vários empregados (cozinheira, arrumadeira, mordomo, etc.) Amy aconselha que cada um deve viver de acordo com suas posses, e no caso de não poder arcar com as despesas de um serviço luxuoso ao receber amigos para o jantar, não se deve expor criados não treinados para desempenhar serviços que desconhecem. Para tanto, diz ela: “Quem tem uma só empregada e gosta de receber, tem que trabalhar também e facilitar as coisas. Certos pratos e certos doces podem ser preparados de véspera e guardados na geladeira. O cardápio será organizado de modo a simplificar o serviço, para que não haja afobação para a empregada e muita preocupação para a anfitriã; um bom *roastbeef*, como prato de consistência, é sempre bem recebido”.<sup>65</sup>

Já na década de 1930, Rosa Maria indicava a possibilidade de jantares de menor cerimônia, que segundo ela seriam os que são semelhantes aos de cerimônia, mas sem os seus requintes. Podem ser servidos por um copeiro, ou uma copeira só, sem ajudantes.<sup>66</sup>

Possibilitando momentos de observar e ser observado, o momento do serviço adequado à mesa é ímpar. Ele propicia, aos anfitriões, exibir criados bem treinados, cardápio esmerado, domínio da seqüência dos serviços, cuidados que não devem ser negligenciados, por exemplo: nos jantares formais a sopeira nunca aparece à mesa, já o segundo prato deve ser peixe. Aos convidados propicia momentos em que o desempenho e o domínio de pequenas regras são imprescindíveis, tais como saber que em jantares de cerimônia não se recusa a sopa. Vê-se, portanto, que se liberam as formalidades do serviço, mas as exigências quanto ao controle e organização de uma refeição não desaparecem, ao contrário se impõem de outras formas. E o domínio desses pequenos detalhes que permanecem ou se transformam deixam ainda

---

<sup>64</sup> Ibid., p. 145.

<sup>65</sup> Ibid., p. 146.

<sup>66</sup> ROSA MARIA, op. cit., p. 16.

transparecer um certo preparo capaz de conferir distinção, de tornar mais apto aqueles que os conhecem para o jogo social.

Há que se notar também o aparecimento nos manuais e livros de cozinha do serviço à americana. Indicado somente para refeições informais, sua principal característica é a praticidade. Pelo menos é o que diz Jacqueline Autant, ao falar que o almoço ou jantar americano

caracteriza-se pelo espírito prático, é uma espécie de pique-nique dentro de casa. Em lugar das cerimoniosas mesas com lugares marcados, da entrada dos convidados aos pares, do serviço lento pelos garçons, o almoço americano resume-se em uma mesa recoberta de bonita toalha, duas ou três pilhas de pratos, duas ou três dúzias de talheres dispostos sobre a toalha, uma pilha de pequenos guardanapos e nenhuma cadeira. A um canto da mesa (ou em outra mesa auxiliar se convier) as bebidas e os copos.

Os pratos vêm para a mesa sob o signo da simplicidade, não mais de três variedades de pratos: por exemplo, uma travessa de maionese, um prato de massas, um de carne ou peixe. Eventualmente uma travessa de arroz. Cestas de pão já cortado.

Os convidados entram para sala de almoço e, a pedido da dona da casa, cada um passa a servir-se: toma um prato e um talher, serve-se do que prefere, pega seu guardanapo e seu pedaço de pão e afasta-se. Este detalhe é importante: se o sr. vai a um almoço americano, não se grude à mesa, não fique ali junto ingerindo seu alimento e com o olho nos outros pratos. Retire-se, afaste-se, deixe lugar livre para os outros se aproximarem. Vá para a sala vizinha, sente-se no lugar que encontrar (cadeira, poltrona, sofá) e ponha-se a almoçar, de preferência perto de outro conviva com quem irá trocando palavras.<sup>67</sup>

E finalmente Autant deixa clara a importância do domínio da regras das boas maneiras diante dos alimentos como forma diferenciadora quando recomenda cautela e cuidados em refeições do tipo à americana, pois segundo ela:

O almoço americano é uma oportunidade para cada um demonstrar sua fina educação (ou a falta dela). Não se deve empurrar nem acotovelar ninguém. Aproxime-se da mesa depois que a dona da casa convidar a todos. (...) Se algum mal-educado acotovelar o senhor e passar à sua frente, deixe-o, não reclame nada nem por um olhar irritado, nem por um 'muchocho'; no máximo, a pessoa fina, perante um grosseirão, esboça um sorriso de pena ou de complacência.<sup>68</sup>

Iracema Castanho também vê o sistema americano, que chama de *buffet*, como sendo muito prático, pois além prescindir da presença de criados, permite que os convidados “fiquem inteiramente entregues a si próprios”.<sup>69</sup>

---

<sup>67</sup> AUTANT, op. cit., p. 85.

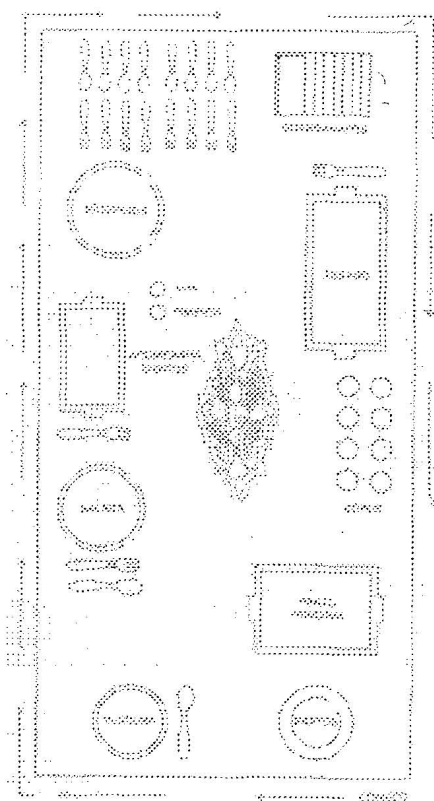
<sup>68</sup> Ibid., p. 86.

<sup>69</sup> CASTANHO, op. cit., p. 200.

Perpétua de Lemos também faz referência às refeições do tipo *buffet*. Para ela este serviço é perfeito para uma casa que tenha apenas uma empregada, pois em refeições assim servidas, são “os próprios convidados que se servem em uma linda mesa muito bem arranjada na sala de jantar ou em qualquer lugar espaçoso e agradável, podendo ser até em algum terraço”. Segundo Lemos, na década de 1960, o sistema de serviço *buffet* vinha “obtendo grande sucesso nos Estados Unidos da América, até mesmo nas rodas mais intelectuais e elegantes”, principalmente pelo fato de ser “muito prático e vantajoso para uma festinha em que se recebe um grande número de pessoas”.<sup>70</sup>

Pois, como diz Judith Pacheco, o serviço à americana, “apesar de informal, poderá ser muito elegante”.<sup>71</sup>

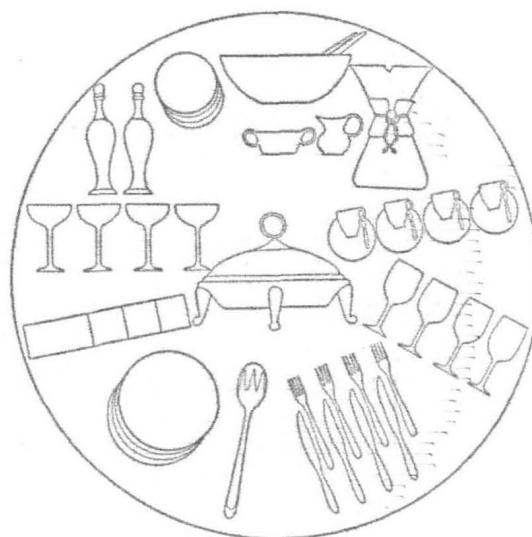
JANTAR OU ALMOÇO AMERICANO EM PÉ



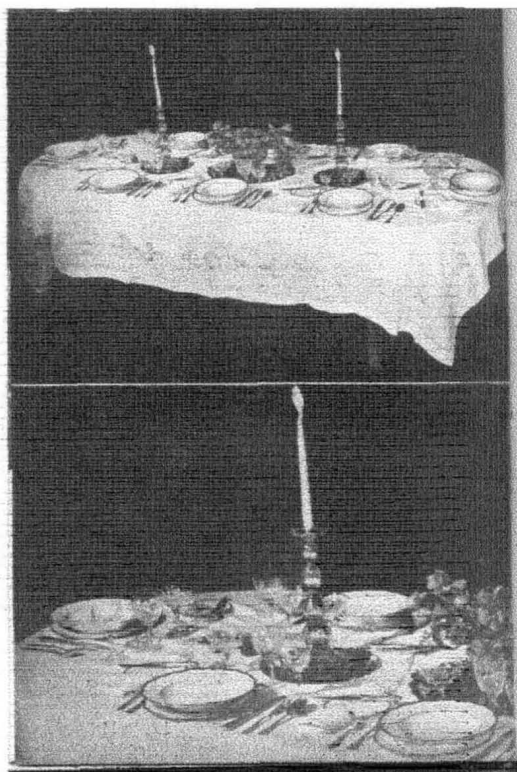
Jantar ou almoço americano em pé. Referência : PACHECO, op.cit.,p.58

<sup>70</sup> LEMOS, op. cit., p. 266.

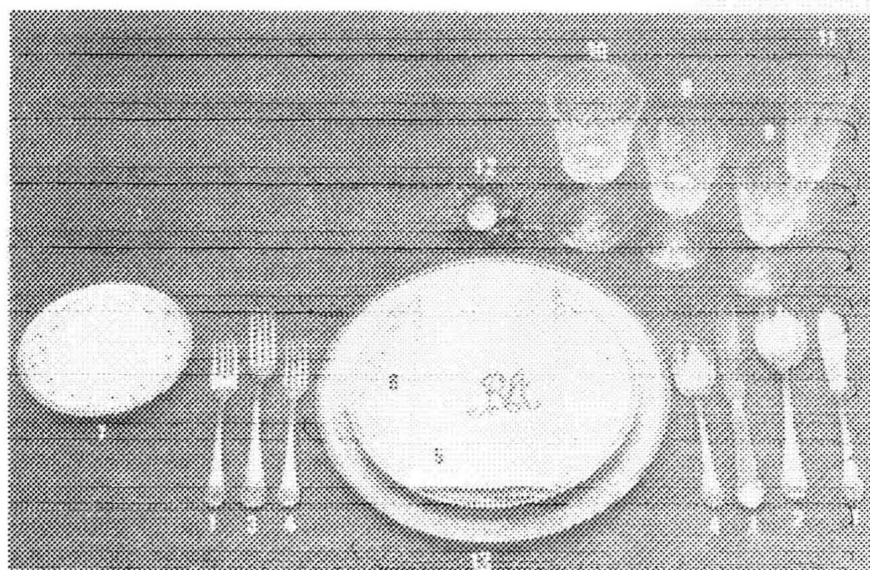
<sup>71</sup> PACHECO, op. cit., p. 59.



Arrumação de *buffet* para jantar americano. Referência: VANDERBILT, op.cit.,p.183.



Jantar formal - Exemplo de arrumação de mesa para jantares formais. Referência: LEMOS, op.cit.,p. 256.



- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 - Talheres p/ peixe              | 8 - Copo p/ vinho branco            |
| 2 - Colher p/ "consommé" ou sopa   | 9 - Copo p/ vinho tinto             |
| 3 - Talheres comuns (faca e garfo) | 10 - Copo p/ água                   |
| 4 - Talheres p/ sobremesa          | 11 - Copo p/ champagne              |
| 5 - Guardanapo                     | 12 - "Plate" (Facultativo)          |
| 6 - Prato                          | 13 - Marcador de lugar              |
| 7 - Prato p/ pão                   | 14 - Superfície de prata ("Replac") |

Dicas para arrumação da mesa de um jantar formal. Referência: PACHECO, op.cit.,p.51.

## 5.4 A ARTE DE TRINCHAR

"Podes ser muito bom 'garfo',  
 Podes ser melhor trinchante,  
 O que não deves fazer  
 É 'cortar' teu semelhante"  
 Amélia Vallandro  
 "Vivem as aves descontentes  
 E se põem a reclamar  
 Querem arte e elegância  
 Na maneira de as trinchar"

Sofia Alcalay

Às formas de servir à mesa relaciona-se uma questão que se observou ter caído em desuso, e que em outros tempos já teve papel fundamental, principalmente no que diz respeito a deferências: a arte de trinchar. Na época em que se usava o serviço "*à la française*", e os pratos eram apresentados à mesa todos ao mesmo tempo a cada serviço, o ato do trinchamento conferia um importante papel ao anfitrião,

principalmente no que diz respeito ao domínio das regras de precedência e à deferência.

Os livros medievais sobre boas maneiras traziam, entre seus diversos preceitos, regras especiais que os meninos deveriam aprender, tais como fazer reverências, servir a mesa e técnicas do trinchamento. Dedicavam várias de suas páginas para explicar detalhadamente como deveriam ser trinchadas as diferentes espécies de carnes, habilidades que poderia ser explicitada no momento da refeição. Constituía inclusive uma grande honra, como convidado, ser designado pelo anfitrião a fazer o trinchamento, era uma deferência imbuída de alto caráter de distinção. Por isso, todos os homens em sua preparação social deveriam aprender a arte de trincar.

No final da Idade Média, na Europa, caçar ainda era um esporte da nobreza. O caçador aristocrático tinha todo um equipamento que incluía a *trousse*, espécie de estojo de couro que abrangia uma serra, várias facas de tamanhos diferentes, e uma machadinha, assim como espetos e outros materiais que auxiliassem no ato de caçar e grelhar as vísceras do animal arrebatado e que deveriam ser consumidas no local da caça. Equipamento indispensável a um nobre, a *trousse* expressava a virilidade e a honra do caçador.

Característica relativa ao ato de caçar, e que se liga à ação de trincar as carnes, constituindo-se, na maior parte das vezes, de um ofício essencialmente masculino, Visser diz que: “Os homens raramente cozinham mas, no jantar, muitas vezes se envolvem com os pratos mais importantes, como é o caso quando o nosso pater familiae trincha o assado. Ele se senta à ‘cabeceira’ da mesa, com a esposa ‘ao pé’ ou, talvez, à sua direita”.<sup>72</sup>

Na corte elizabetana do século XVI porém, conforme fala Visser, “parece que as mulheres trinchavam carne nas mesas britânicas”.<sup>73</sup> Nos manuais analisados esse ato só é passível de ser desempenhado pelas mulheres, seja ela anfitriã ou a copeira, no caso de refeições informais. Até porque com o serviço “à la russe”, as

---

<sup>72</sup> VISSER, op. cit., p. 134.

<sup>73</sup> Ibid., p. 283.

carnes já vêm trinchadas à mesa, ou quando muito, em refeições mais formais, um mordomo desempenha a função em uma mesa estrategicamente colocada na lateral da mesa principal.

Modernamente, outra situação em que há a intervenção quase que exclusivamente masculina é a cerimônia do churrasco, sobre o qual Visser fala que é possível se perceber um “resquício do antigo ritual da refeição improvisada no cenário da caça”.<sup>74</sup> O churrasco é orientado pelos homens, seus acessórios lembram os equipamentos medievais, a *trousse*, bem como a partilha da carne é comandada e supervisionada pelos homens, ocorrendo ainda em um ambiente localizado fora da casa, num jardim ou num campo.

Em relação a servir primeiro seus convidados, sendo, portanto, o anfitrião trinchador o último a ser servido, representa deferência um ato de desprendimento. Ao servir determinado convidado em primeiro lugar traduz um privilégio e confere-lhe distinção perante os demais convivas. Pois literalmente significa que o primeiro a ser servido obterá os melhores pedaços dos pratos intocados, todos os outros convidados ficam em planos inferiores a ele.

O Pequeno Manual de Civilidade, de 1932, traz um exemplo de atitude de deferência que relaciona e reforça a idéia de distinção social daquele que a faz jus. Ainda que o exemplo diga respeito a uma sociedade aristocrática, ele pode é capaz de revelar, guardadas as especificidades, a importância em algumas ocasiões do respeito às regras de precedência dos lugares. Coloca o manual: “Ponto importantíssimo em matéria de civilidade é a arte de tratar cada um segundo a dignidade, a precedência e os méritos adquiridos”. Para tanto, exemplifica contando uma pequena história que aqui transcrevo pela capacidade que tem em ilustrar a essência do significado da deferência, daquela que em nome de valores encarnados no indivíduo provocam-lhe julgamento e conferem-lhe o tratamento diferenciado e diferenciador.

Conta-se que o príncipe Taleirand era mestre consumado na arte da precedência. Num jantar familiar de alta sociedade, eis como distribuiu as fatias de um pernil. Ao seu vizinho da direita, o Snr. Barão de ..., principal conviva, disse:

---

<sup>74</sup> Ibid., p. 232.

‘Snr. Barão de ..., poderia eu ter a ousadia de lhe oferecer uma fatia de pernil?’

Ao comensal da esquerda, segundo conviva em dignidade, disse:

‘O Snr. teria a gentileza de aceitar um pouco de pernil?’

Ao terceiro comensal falou: ‘O Snr. quer pernil?’

Ao quarto: ‘Um pouco de pernil?’

Enfim ao quinto, disse apenas com um gestinho da faca: ‘Pernil?’

Como se vê, a oferta do pernil e as perguntas eram graduadas e calculadas segundo a posição social dos convivas.<sup>75</sup>

Com a popularização do método russo de servir, a partir de 1860-70, após a sopa e as “*entrées*”, era comum ser trazido um quarto de carne ou um grande peixe para ser apresentado aos anfitriões e convidados que o apreciavam. Aí a peça era novamente levada de volta à cozinha para ser trinchada por criados, ou então era trinchada na sala de jantar numa mesa lateral. Só então os pedaços eram levados em travessas e eram servidos.

É bom lembrar que no espetáculo da mesa, o prato principal deve ser o assado, pois como diz Carlos Antunes, a partir de Lévi-Strauss, a carne assada ocupa o lugar de honra no centro de uma refeição. O assado tem conotação aristocrática em relação ao cozido plebeu. Nesse sentido é que o trinchamento ocupou durante muito tempo a posição central à mesa. Além disso, no final do século XIX, ainda se mantinha o costume de, por ocasião do Natal, “os pais serem convocados para trincar o peru assado e dividi-lo entre os presentes. (...) este ritual incluía a arte de amolar a faca; o trinchamento competente da ave pelo chefe da família, sentado ou levantado; as perguntas usuais sobre as partes que se deseja saborear”.<sup>76</sup>

Herança talvez de épocas anteriores, onde era costume desfilar-se com uma grande peça de carne ou peixe para aguçar, pela visão, os paladares dos convidados, pois no início do século XIX circulam uma série de ‘histórias’ a respeito dessa prática. A mais comum é a contada por Visser sobre o arquichanceler e *gourmand* Cambacérès, amigo de Napoleão Bonaparte,

reza que ele, certa vez, providenciou um magnífico esturjão para um jantar em homenagem ao czar. (Uma versão alternativa dessa história coloca como anfitrião Talleyrand e o peixe como um gigantesco salmão). O grande peixe, pesando cerca de oitenta quilos, foi carregado de um lado para

---

<sup>75</sup> PEQUENO MANUAL DE CIVILIDADE, op. cit., p. 5.

<sup>76</sup> SANTOS, op. cit., p. 2.



outro, a fim de ser visto, com o acompanhamento de flauta e violinos. Além dos músicos vestidos como *chefs*, havia quatro lacaios segurando tochas e dois auxiliares de cozinha levando facas e carregando o esturjão, que repousava em meio a folhas e flores sobre uma escada de mão de mais de dois metros; o carregador-chefe, tendo na mão um machado ornamental, marchava à frente do cortejo. Os convidados subiram nas cadeiras para ver o peixe, deixando corretamente que a admiração vencesse a contenção nessa ocasião especial. Quando o majestoso prato acabou de ser transportado em torno da mesa e era levado da sala de jantar para ser trinchado, um dos carregadores tropeçou e caiu sobre um joelho. O peixe escorregou de sua escada enfeitada e foi ao chão. Os convidados, horrorizados, lutaram para esconder seu desapontamento e constrangimento, gritando desesperados conselhos para salvar a situação. Mas Cambacérès, com uma simplicidade e dignidade de Roma antiga, disse tranquilamente: ‘Sirvam o outro’. Era ainda maior (mais de noventa quilos) e mais esplendidamente enfeitado que o primeiro. O acidente intencional servira apenas para emocionar os convidados e engrandecer o anfitrião; o primeiro peixe fora ‘sacrificado em homenagem ao segundo’.<sup>77</sup>

Repartir a carne pode ser um momento de partilha entre iguais, mas somente no caso em que se compartilham pedaços semelhantes em tamanho e qualidade. Se, porém, a divisão da vianda se der na presença de todos a partir de um animal inteiro, em que a cada um são oferecidos pedaços diferentes, repartir a carne pode ser o momento em que se confere distinção e deferência. Cabe enfatizar que, em cerimônias em que se usa trincar, o trinchador fica em posição de evidência, sob o olhar de todos, e por isso mesmo, a quem ele oferece cada naco da vianda é reconhecido por todos como o merecedor daquele privilégio. O mesmo pode ocorrer em relação àquele que é chamado pelo anfitrião para trincar a carne, situação de extrema consideração oferecida.

De acordo com Visser, o trinchador deveria saber exatamente como desempenhar o ato do trinchamento, onde enfiar os dentes do garfo e que deveria ficar em pé para que todo o seu corpo estivesse à vista de todos. Lembra, no entanto, que no início do século XIX, Grimod de la Reynière já advertia que: “Embora trincar talvez fosse difícil de aprender (...), era algo que acrescentava prestígio a um homem talentoso. (...) Todos deviam aprender a trincar, acrescenta Grimod, porque é uma habilidade que muitas vezes torna a pessoa um convidado útil e altamente *recherche*”.<sup>78</sup>

Apesar de ser cada vez menos necessária para a educação de uma pessoa que se quer “polida”, dois livros que circulavam no Brasil no final da primeira metade do

---

<sup>77</sup> VISSER, op. cit., p. 228.

<sup>78</sup> VISSER, op. cit., p. 243.

século XIX, um específico sobre cozinha e outro sobre boas maneiras, falavam sobre a importância que tinha saber trincar para a educação de um “bom gastrônomo”. O primeiro deles, “O cozinheiro imperial”, editado pela primeira vez em 1840, indicava que: “Como bom gastrônomo tem que se sentar à mesa pelo menos uma vez por dia, ele deve aprender a fazer as suas honras em sua própria casa e servir de preferência às senhoras em qualquer outra casa em que se encontre. Deve saber igualmente trincar o prato que tiver diante de si, não se equivocar no que tem de servir com colher ou o que deve partir com faca, nem cortando de modo avesso ao que convém a qualquer peixe, ave, etc”.<sup>79</sup> E completa: “Essas coisas podem parecer bagatelas, mas se alguém as executa mal e torpemente, dá provas de não ser criado em casa onde há tais pratos e, por conseguinte, ser filho de pais pobres e humildes, ou que foi educado com tal desleixo que não sabe comer (...)”.<sup>80</sup>

Da mesma forma se coloca Roquette em seu “Código do Bom-Tom”, de 1845, quando fala para seus filhos: “É muito importante que saibais trincar, não só porque podeis um dia vir a ser donos de casa, senão porque podeis ser rodados alguma vez para o fazer em casa alheia (...)”.<sup>81</sup> E segue dando algumas regras consideradas por ele como principais sobre saber bem trincar.

Nesses dois exemplos percebe-se que ainda na primeira metade do século XIX, no Brasil e em Portugal, de onde eram provenientes ambos os livros, saber trincar era requisito importante na educação das pessoas.

A partir da segunda metade do século XIX, principalmente depois da década de 1860, quando o serviço “à la russe” passa a ser tornar cada vez mais comum, nas refeições formais, as carnes passam a ser trinchadas pelos criados, na cozinha, ou em mesas laterais. Mesmo assim, os manuais do período analisado ainda se referem a essa prática, ainda que de forma e indicações diferentes.

---

<sup>79</sup> R.C.M, op. cit., p. 184.

<sup>80</sup> Ibid., p. 184.

<sup>81</sup> ROQUETTE, op. cit., p. 200.

No começo do século XX, Vera Cleser aconselhava que a sopeira e as travessas não devem vir à mesa de jantar com mais de oito convidados, indicando para isso o serviço “*à la russe*”, onde os assados devem ser trinchados, segundo ela, na própria sala de jantar, mas numa mesa trinchante. “As iguarias são servidas sucessivamente e na ordem indicada no cardápio. Se na casa não houver pessoal suficiente será necessário alugar um ou dois copeiros habéis que saibam trincar com perfeição e servir com desembaraço”.<sup>82</sup> Aí se nota que é muito mais importante encontrar serviçais especializados em trincar do que aprender tal habilidade. Mesmo porque o ato do trinchamento já não ocupa mais a posição de destaque que ocupava antigamente.

Do mesmo período, o manual da Condessa de Gencé lembra que num jantar “*à la russe*”, são os criados que trincham, “sobre um aparador, na casa de jantar, ou na cosinha segundo as commodidades ou a disposição da casa”.<sup>83</sup> Recomenda mais adiante que o criado deve trazer os pratos à mesa já trinchados. Por outro lado, a Condessa teve o cuidado em apresentar uma seção especial sobre a “arte de trincar”, onde aponta inúmeros preceitos mais detalhados sobre tal desenvoltura. Lembra que no caso de se possuir um mordomo, o problema de trincar as carnes ou peixes está resolvido. Pois: “É o mordomo que executa como artista, sobre o aparador, esse trabalho que necessita perícia, pratica e gosto”. E complementa: “Os bons mordomos devem não só saber trincar segundo as regras, isto é, cortar uma gallinha irrepreensivelmente, dividil-a segundo o numero dos convidados, mas também saber dispôr as comidas nos pratos que circulam á roda da mesa”.<sup>84</sup>

Mas observa que como poucas casas tinham mordomos, poderia ser a cozinheira a encarregada em trincar as carnes, tendo que primeiro apresentar a peça aos convidados, voltando para cozinha para trinchá-la. E somente no caso de não haver, nem mordomo, nem cozinheiro, o dono da casa deve trincar, se este não

---

<sup>82</sup> CLESER, op. cit., p. 206.

<sup>83</sup> GENCÉ, op. cit., p. 202.

<sup>84</sup> Ibid., p. 238.

souber trincar, pode inclusive recorrer a um dos convivas, mas somente no caso de cerimônias muito íntimas.

Na década de 1920, o Padre Theophilo Dutra indicava em seu “Uma chícara de chá” que: “Quando algum conviva tem o talento de trincar pode offerecer-se para fazel-o ao dono da casa, se é este, e não o criado, que trincha”.<sup>85</sup>

Nos idos de 1940, Carmem D’Ávila em seu livro de boas maneiras ensinou que a arte de trincar era uma das maneiras que desapareceram. Diz ela que no tempo de Luiz XVIII “trincar era uma arte reservada ao dono da casa; direito que este cedia, às vezes, aos mestres no assunto. O Príncipe Talleyrand não dispensava essa formalidade. E emprestava-lhe, mesmo, um requinte de maneiras tão imprevisto que era um gosto vê-lo distribuir as fatias de um pernil”.<sup>86</sup> Diz mais à frente, referindo-se ao serviço “à la russe” (chamado por ela à francesa), que nesse tipo de serviço uma das normas a serem seguidas é que as aves já devem vir à mesa trinchadas. Porque, segundo ela, “desfazer um peito de galinha ensopada ou refogada, em meio de uma travessa de farofa é uma arte de antanho. E são tantos os riscos de um desastre...”<sup>87</sup> Mesmo quando se refere ao peru, registra que este deve ser trinchado pelo ‘*maitre-d’hôtel*’, fora da mesa.

Amy Vanderbilt, na década de 1950, fala sobre trincar as carnes apenas quando se refere a refeições informais, recomendando então que a copeira deve então ficar ao lado do dono da casa, que geralmente faz esta operação, a fim desta passar os pratos aos comensais. Lembra ainda que para as cerimônias formais todo o serviço, incluindo aí trincar as carnes, deve ser feito pelos copeiros.<sup>88</sup>

Da mesma forma e no mesmo período se coloca Tavares de Miranda quando o assunto é trincar. Ele sugere que quando “se trata de peças como aves, carnes, que devem ser trinchadas ou cortadas com vagar e cuidado, o certo é que venham da copa

---

<sup>85</sup> DUTRA, op. cit., p. 159.

<sup>86</sup> D’ÁVILA, op. cit., p. 149.

<sup>87</sup> Ibid., p. 152.

<sup>88</sup> VANDERBILT, op. cit., p. 146-154.

já partidas. Não se usa mais expor a dona ou o dono da casa aos malabarismos do trinchante, que tantas vezes terminavam em desastres”.<sup>89</sup> Aponta que na questão do serviço de mesa, a dona da casa tem a inteira liberdade de, de acordo com suas posses e grau de cerimônia da reunião, permitir-se inovações que se de bom gosto serão bem aceitas. Por exemplo, expor uma “bela peça de caça ou ave, num carrinho, que circunda a mesa, para que todos apreciem a beleza da peça: a seguir o ‘*mâitre*’ trincha a carne e os servidores entram em ação, para distribuir a iguaria”.<sup>90</sup> Lembrando a ocasião do cherne do arquichanceler Cambacérès arremata que são esses “pequenos requintes que revelam classe”.<sup>91</sup>

Na década de 1960, Perpétua de Lemos fala sobre a arte de trincar como uma arte de profissionais. Fato que lamenta, pois acredita que “tal arte deveria ser cultivada nos lares, pelos donos de casa, para maior brilho e sucesso das refeições familiares”.<sup>92</sup> Considerando o trincar uma arte ultrapassada, reconhece que em tempos passados foi qualificada como ‘arte nobre’, pois “na alta sociedade, o ato de trincar era realizado pelo próprio dono da casa, que se sentia envaidecido de exercer semelhante mister”. E completa: “Hoje em dia, ainda vigora uma regra de etiqueta de mesa, segundo a qual o dono ou dona da casa, ou mesmo algum conviva, é quem deve trincar os assados nos jantares íntimos ou banquetes familiares. Nos banquetes de cerimônia, porém, os assados já vêm trinchados da copa, pelo chefe dos copeiros”. Deve, entretanto, o trinchador ter conhecimento de culinária e noções de anatomia, além da habilidade manual, “a fim de operar com graça e elegância”.<sup>93</sup>

Arte ultrapassada, trincar elegantemente um quarto de carneiro ou um faisão já não configura mais como requisito essencial na educação de jovens polidos. Apesar do trinchamento ainda ocupar algumas páginas em livros de cozinha ou em

---

<sup>89</sup> MIRANDA, op. cit., p. 64.

<sup>90</sup> Ibid., p. 64.

<sup>91</sup> Idem.

<sup>92</sup> LEMOS, op. cit., p. 269.

<sup>93</sup> Idem.

manuais de boas maneiras, não é mais uma habilidade exigida nem dos homens, nem tampouco das mulheres. Ela é feita na cozinha, resta ainda um respeito pelo destrichar corretamente as carnes, mas ela perdeu o *glamour* e o significado que teve em outros tempos.

Entretanto, junto ao arranjo da mesa, a seleção dos utensílios, o estabelecimento da sequência dos pratos que compõem o cardápio, a ponderação das maneiras e gestos, a harmonia entre quantidade e qualidade dos sabores, formam o conjunto do que podemos considerar elementos do gosto, e que uma vez dominados e expostos às vistas dos outros, conferem distinção e diferenciação social.

## CONCLUSÃO

O conjunto de regras referentes à estética alimentar contidas nas fontes analisadas - nos manuais de civilidade, guias de administração do lar e livros de cozinha - no que se refere ao gosto ou aos gestos, e também à apresentação e partilha dos alimentos, constitui manifestação do processo civilizador. Os padrões de conduta definiram-se no período analisado, junto à crença na civilização, como modelos de comportamento adequados a uma sociedade que se pretendia consoante aos projetos progressistas.

Conforme Maria Cecília Naclério Homem, no trabalho que empreendeu sobre os palacetes paulistanos e as formas de morar da elite brasileira de meados do século XIX até os primeiros anos do século XX, o Brasil nesse período apresentou uma civilização urbana que “englobou o acúmulo de bens materiais, o consumo, a secularização, a ordem, a limpeza, a profissionalização e o cosmopolitismo. Foram assimiladas a polidez e a etiqueta e valorizadas a hora certa e a privacidade. Procurou promover a hierarquia social, o trabalho livre, o branqueamento e a separação trabalho-casa”.<sup>1</sup>

Junto a essas transformações sociais e urbanas somava-se uma nova experimentação do viver nas cidades. Foram então estabelecidos padrões que propiciariam as adaptações necessárias, que acreditavam serem indispensáveis à construção do ideário civilizador. Ancorados nas idéias de progresso e civilização, os manuais de civilidade e etiqueta, os livros de cozinha, bem como os de administração do lar, teriam contribuído para a construção de um padrão, de um “ordenamento” das condutas dos grupos sociais que afluíam nos meios citadinos.

Daí a necessidade do conhecimento das regras adequadas de comportamento, pois, por meio delas, a elite urbana que se conformava construiria um código próprio

---

<sup>1</sup> HOMEM, M. C. N. **O palacete paulistano** e outras formas urbanas de morar da elite cafeeira. 1867-1918. São Paulo: Martins Fontes, 1996. p. 247.

de sociabilidade capaz de distingui-la como tal. O refinamento dos gestos, das maneiras, do gosto pela arte culinária, da busca do luxo, da valorização do belo, faria distinção aos que habilidosamente soubessem se portar “bem” em qualquer situação.

Os padrões de civilidade e etiqueta entendidos como um discurso pretensamente homogeneizador, em confronto com a diversidade das práticas cotidianas, da mesma maneira que o espaço urbano era constituído de significados, parecem ter contribuído para a construção de um ideário da elite urbana.

Esta reflexão leva ao exame da influência dos preceitos pretensamente normativos, no caso, as regras contidas nos manuais, diante das práticas cotidianas. O processo de urbanização exigia recursos de sobrevivência e de compreensão do espaço em que se vivia. Os guias podem ser então encarados como materiais a serem consultados para as mais diversas dificuldades desse cotidiano repleto de novas experiências de sociabilidade. Eles visavam abrandar as adaptações, bem como fornecer caminhos para a consolidação de práticas que levavam à distinção, diferenciação e integração social. Tornaram-se veículos de uma infinidade de informações: como se comportar na rua, em casa, no colégio, no teatro, no cinema; no acaso de encontros; relações entre “inferiores” e “superiores”; relações entre patrões e empregados; regras culinárias; comportamento cristão; boas maneiras à mesa; a arte de receber; como freqüentar, entre tantos outros.

Em meio às mudanças trazidas por esse processo de urbanização e modernização vivido principalmente desde a virada do século XIX para o XX até a década de 1960, esses manuais desempenharam um importante papel na consolidação do status e valores de referências ao divulgar e consolidar comportamentos e certa padronização de costumes e gostos. No entanto, isso só foi possível porque representaram, a um só tempo, os desejos da legitimação de um processo civilizador dirigido e almejado pelas elites, bem como às necessidades da população em geral.

Os manuais, portanto, teriam contribuído para esse projeto civilizacional porque estabeleceram com seu público um fornecimento de informações que devem ser entendidas a partir da reflexão de um sistema simbólico de uma sociabilidade



desejada. Forneceram modelos capazes de construir o homem urbano e civilizado, o “homem honesto”.

A análise das fontes não permitiu, porém, determinar a recepção dos guias, mas forneceu elementos para uma reflexão sobre o conteúdo por eles veiculado que compunha um conjunto de modelos de condutas desejadas, na relação entre os homens, e em especial, no espaço compartilhado à mesa.

Junto a esse projeto, têm importante papel nessas novas concepções do “morar” urbano. Sob essas inspirações é que o grande arquiteto brasileiro do final século XIX, Ramos de Azevedo<sup>2</sup>, traz seus projetos habitacionais aos mais abastados. Segundo os preceitos europeus e norte-americanos, as moradias deviam ser conformadas segundo os preceitos do conforto, de higiene e de salubridade.

Segundo Maria Cristina Wolff de Carvalho, as casas deveriam, a partir da segunda metade do século XIX, ser compostas de três áreas básicas de moradia: área íntima, social e de serviço. A área íntima seria composta pelos quartos, de preferência agrupados, separados e independentes das áreas sociais e de serviços. Na área social destacava-se o salão, destinado à recepção das visitas, espaço das mundanidades. À parte está a sala de jantar, destinada às refeições da família e dos convidados, sendo importante levar em conta suas dimensões, aspectos quanto à sua largura e o comprimento da mesa, pois é preciso espaço suficiente para a circulação ao seu redor. Ainda há, no âmbito social da moradia, o gabinete de trabalho, a biblioteca e outras dependências que os moradores acharem necessárias. Quanto à área de serviços, sobressaem as cozinhas que a partir do século XIX entram nas casas, que devem se localizar distante das alas íntimas e sociais, evitando assim contaminação por odores e proximidade com os dejetos. Ainda compõem os setores de serviços os quartos dos

---

<sup>2</sup> Ramos de Azevedo foi o idealizador de projetos residenciais de pessoas de evidência de São Paulo do final do século XIX. Entre eles está o palacete da Marquesa de Itu, que foi edificada por volta de 1889 em um grande terreno situado na rua Florêncio de Abreu. Também são projetos seus os palacetes de outras famílias em destaque na cidade do mesmo período, tais como a de Paes de Barros, de Pádua Salles, de Almeida Prado, dos Aguiar de Barros, entre outras, construídas sob a mesma inspiração e no mesmo período. In: CARVALHO, Maria Cristina Wolff de. **Ramos de Azevedo**. São Paulo: Edusp, 2000. p. 268-302.

empregados domésticos, um banheiro, e a lavanderia. Pode ainda ser composta por cocheira, selaria, pátios de serviços e depósitos.<sup>3</sup>

Nesse contexto, observa-se que a sala de jantar, a mesa, a toalha, a prataria e a porcelana, junto às habilidades com os utensílios e as formas de servir os alimentos, desempenharam papel relevante no cenário social. Estes pressupostos tornaram-se imprescindíveis às novas formas urbanas de morar das “elites”. Pois, conforme o que diz Schapochnik:

Palco da representação social, as salas de jantar revelavam por meio do mobiliário, louças e objetos decorativos um irrefreável desejo de expandir o domínio das regras de etiqueta e a exaltação do esplendor material incorporado ao patrimônio familiar. (...) O sentimento e as marcas da identidade individual eram exibidos nos copos de cristal, nos aparelhos de jantar feitos de porcelana ou faiança, no faqueiro de ‘prata princesa’ ou Cristofle, nas toalhas ricamente bordadas e nos guardanapos de linho, ornados com monogramas. O individualismo decalcado dos interiores domésticos passou a pontuar as regras e condutas à mesa, com espaços demarcados por acessórios e indicações sobre o lugar a ser ocupado.<sup>4</sup>

Nesse intrincado conjunto de agentes que operaram na ordenação das cidades (planos de urbanização, a atuação higienista, os interesses econômicos, as estratégias de sobrevivência) os guias exerceram um papel como parte das simbologias almejadas, construídas e veiculadas.

Alguns dos manuais apresentaram autênticos exemplos de elegância, lapidando todos os pormenores e aspectos da vida da gente chique e aquilatando a manifestação da riqueza conforme arquétipos que iam estabelecendo, tendo a Europa como modelo. Capazes de fornecer uma coletânea, de cunhar identidades entre os “elegantes” das cidades, prescreveram modelos de exteriorização da riqueza e adesão às insígnias de ascensão e diferenciação social.

Os guias, cada um a seu modo, forneceram representações do viver citadino e criaram referências de comportamentos e de identidades para os diversos grupos sociais que se formavam conforme diferentes padrões e estilos de vida que adotaram para si naquele contexto de reordenação das cidades.

---

<sup>3</sup> CARVALHO, M. C. W. de. **Ramos de Azevedo**. São Paulo: Edusp, 2000. p. 260-264.

<sup>4</sup> SCHAPOCHNIK, op. cit., p. 504.

Coube a essa análise então buscar em que medida os comportamentos considerados apropriados perante os alimentos contidos nas fontes estudadas constituíram-se em mecanismos de distinção, diferenciação e integração social. Pretendeu-se compreender as relações de poder presentes no controle dos gestos e maneiras que se fizeram presentes à mesa e com isso examinar como as regras de preparação, apresentação e partilha dos alimentos se ligavam aos conceitos de civilização e aprendizagem para o convívio entre os iguais.

Os manuais no período analisado reproduziram ideais relacionados ao que era considerado “civil”. Mostraram mais permanências do que mudanças em seus conceitos fundamentais – valores morais, respeito ao próximo e a si mesmo. Sob a luz da teoria do processo civilizador de Elias, percebeu-se uma lenta adaptação dos modelos de comportamento à mesa às novas exigências sociais.

Mudaram as relações humanas proporcionando um certo relaxamento quanto a algumas condutas – como é o caso de normas que seguem princípios regidos tão somente pela hierarquia de cargos e títulos; por outro lado, as exigências cresceram em correspondência a atitudes perante a limpeza, por exemplo. Como é o caso do guia de civilidade cristã dos anos 60, que registra: “A limpeza é a carteira de identidade do homem civilizado. ‘Meço a civilidade de um país pelos quilos de sabão que consome’, disse um historiador”. Pois, segundo esse manual: “Boa educação, decência, dignidade pessoal, respeito para com os outros: tudo isso começa com o asseio do corpo. Ninguém tem culpa de não ser rico, mas não há desculpa para quem não é asseado”.<sup>5</sup>

A partir da análise empreendida sobre os múltiplos significados presentes nos manuais estudados percebeu-se a necessidade de se seguir regras para que a inclusão social fosse garantida, na mesma medida que foi possível vislumbrar regras que visavam a proteção contra uma exclusão, e também um desejo de distinção àqueles que sabiam se portar ‘adequadamente’. Os autores dos manuais prometiam oferecer essa segurança aos seus leitores.

---

<sup>5</sup> VOCÊ E OS OUTROS, op. cit., p. 41-42.

Percebeu-se que os mecanismos de diferenciação social se encontravam presentes em muitos dos preceitos contidos nos manuais analisados. É o caso da presença do provérbio antigo “É à mesa (do jogo , ou das refeições) que se conhece a educação das pessoas”, que aparece em pelos cinco dos guias. O que nos leva à questão: Conhecer em que medida? Certamente pelo desenvolvimento preciso das suas habilidades à mesa, seja em relação ao controle de suas funções corporais, seja em função de sua natural habilidade no manejo dos utensílios de mesa, ou em relação aos modos de receber e/ou freqüentar, e mesmo as formas de preparar e o conteúdo dos alimentos oferecidos. É o que diz o código “Etiqueta Social”, de Iracema Soares Castanho: “Extremamente importante, quando uma pessoa se encontra à mesa, é a maneira pela qual ela segura o talher, pois ao fazê-lo estará revelando seu grau de educação e elegância”.<sup>6</sup>

Mesmo nas sociedades democráticas contemporâneas verificou-se estarem presentes mecanismos capazes de conferir prestígio – é o caso da obediência às convenções, ou quando na intimidade há o desejo de homenagear alguém, seja por suas qualidades pessoais, políticas, econômicas, sociais ou profissionais. Nesse caso, o gesto é ingrediente fundamental, importante para a construção daqueles que desenvolvem habilidosamente a ciência do saber viver. Pois, de acordo com Haroche, as normas transparecem no papel fundamental do controle dos gestos e condutas à mesa, como expressão de valores individuais.

Pode-se assim avaliar mediante exame das fontes uma sociedade, numa época – início do século XX até final da década de 1960, junto aos referenciais teórico-metodológicos – em constante transição. A partir de preceitos contidos em códigos de comportamento, guias de administração do lar e livros de cozinha, foi possível compor, nesse período, uma sociedade que buscava garantir, via modelos de civilidade e etiqueta, atitudes e valores comprometidos com a civilização.

Do exposto, como já foi feita a referência, os manuais ao descreverem como deveriam ser as maneiras em geral, acabaram por descrever também gestos e comportamentos que, muitas vezes se tornaram estranhos entre nós, tendo caído em

---

<sup>6</sup> CASTANHO, op. cit., p. 210.

desuso, como é o caso do ato de trincar a carne, habilidade tão valorizada em outros tempos e que ao longo dos anos vai desaparecendo das referências da boa arte de receber e freqüentar. Assim como o trincar, outras mudanças puderam ser percebidas nessa jornada que é o processo civilizador, tais como a rigidez das honrarias, uma maior liberdade em relação às precedências, entre outros exemplos. Por outro lado, conceitos se tornaram ainda mais severos, principalmente aqueles que dizem respeito à ordem e a limpeza e a ausência de ruídos.

Nesse sentido, é que é necessário voltar à pesquisa empreendida por Elias no primeiro volume de seu “Processo Civilizador”, quando defendeu seu ponto de vista sobre ter como ponto de partida de análise a “Civilidade Pueril” de Erasmo, pois para ele o mais importante em se utilizar como objeto de análise fontes como esta não é encarar a obra em si, mas compreendê-la como um sintoma de mudança, como uma concretização de processos sociais. E foi partindo, justamente desse pressuposto, que construí minha tese, pois considero que os manuais tiveram seu papel relevante num processo de urbanização e civilização idealizado para o recorte temporal escolhido como objeto de estudo.

Tal como Elias, pude perceber que o conceito de civilização no Brasil da virada do século XIX para o XX concretizou-se na idéia de contraconceito à outro estágio por que havíamos passados em nosso passado, a barbárie. Um sentimento que pode ser concretamente iniciado desde meados do século XIX e que consolidou-se junto ao processo de urbanização do final do mesmo século, concomitante aos anseios republicanos.

A partir de então, símbolo de poder e de prestígio, as boas maneiras, em especial a mesa, se refina e a gastronomia e todo o requinte do bom gosto e do comportamento cortês que a acompanham tornam-se símbolo de diferenciação e integração social. Pois, como prevê Elias, o comportamento diante à mesa, diante dos alimentos, nunca perde sua relevância como aparelho de diferenciação social.

No bojo desse projeto civilizador, a história das boas maneiras à mesa segue de perto um processo de abandono da promiscuidade e da exibição de comportamentos grosseiros. A multiplicação dos talheres, a diversidade dos sabores, a complexidade

das regras a serem observadas constituem-se, pouco a pouco, em elementos estruturados, criando-se um corpo de regras a serem conhecidas e habilmente desempenhadas por aqueles que desejavam chamar para si a qualidade de “distinto”. “Distinto” aqui não no sentido de “diferente”, mas muito mais em relação ao predicado de ser melhor do que bom pelo desempenho de suas atitudes e maneiras, pela propriedade de sua postura. Aquele que é portador desta característica certamente obtém destaque, e torna-se diferente na medida em que desempenha um papel socialmente desejado por determinadas camadas sociais. Isso o diferencia ao mesmo tempo em que o integra aos que lhe são iguais, excluindo-se, então, conseqüentemente, os diferentes.

As boas maneiras à mesa sob esta perspectiva dizem respeito não somente aos aspectos externos, mas também às diferentes circunstâncias do convívio social, os espaços em que nos encontramos, os momentos, os interlocutores, enfim, os lugares em que exercemos os poderes.

A capacidade de controlar os movimentos, gestos e palavras em relação aos alimentos reveste-se nos códigos e manuais em atitudes e ações que podem ser capazes de distinguir os grupos sociais entre si e valorizar uma pessoa em relação às outras. Mas podem servir, também, no sentido integrador, como meio de comunicação entre os que se consideram “iguais”, indispensáveis, dessa forma, para o convívio em sociedade.

Junto ao processo urbano e social por que passou o Brasil no período analisado, a boa mesa vai convertendo-se gradativamente parte do *standing* e a gastronomia um meio de se obter foros de fidalguia. Sem dúvida que a busca de distinção segundo a composição alimentar transformou-se, desde a simples acumulação dos alimentos até a preciosidade e primor dos pratos, em opulência dos utensílios propostos como forma de apresentá-los e de favorecer a sua ingestão. A hábil desenvoltura dos procedimentos que exigem seu manuseio constante providencia um ingrediente adicional de diferenciação entre os grupos e os indivíduos. Os banquetes nas sociedades ocidentais contribuem para manifestar publicamente o lugar dos que neles participam. Jogam ao mesmo tempo na divisão dos convidados à volta

da mesa e na das iguarias apresentadas. A ostentação já não está no efeito visual e no lugar destinado a cada um, mas na qualidade das iguarias oferecidas a todos, bem como nas formas em que se desenrola o desempenho dos gestos e maneiras. Os modos de vestir, de falar, as habilidades à mesa, a postura, o ritmo agradável de uma conversa podem classificar os indivíduos.

E os manuais prometeram fornecer os elementos que os classificariam como distintos, trazendo modelos bem detalhados de comportamento em todas as esferas sociais, em particular quando do convívio à mesa. Mesmo que de alguma forma alguns tenham omitido algumas das velhas indicações, outros mantiveram muito do que já se podia encontrar nos manuais que o precederam, como é o caso do manual de Íside Bonini, que em seu “Boas Maneiras: em sociedade”, de 1963, defende, até de forma que se pode considerar conservadora, as vantagens do desempenho da etiqueta em nossas vidas cotidianas quando menciona que:

Saber exatamente o que temos a fazer é sumamente importante. No contacto diário que temos com as pessoas, ou nas ocasiões especiais a perfeita segurança de si mesmo, revela o nível da formação educacional, como também, simplifica as relações. Saber fazer bem feito o que se tem a fazer constitui a ciência do êxito, do triunfo, do desembaraço natural que distingue a pessoa. O conhecimento preciso das conveniências, a decisão, a urbanidade inalterável, são como que a armadura do homem na sua condição de elemento agregativo, indispensável à harmonia e à sobrevivência da sociedade.<sup>7</sup>

Ao nos depararmos com considerações como estas podemos compreender um processo civilizador, que, ao mesmo tempo em que apresenta mudanças, valoriza o conhecimento das regras do “saber viver”, tem quase como que uma qualidade indispensável, o “saber fazer”. É o que Bonini qualifica como “saber exatamente o que se tem que fazer”, predicado que fortalece os indivíduos e prepara-os para exercer os poderes de forma particular. Mas não é suficiente “saber o que fazer”, é a qualidade desse “fazer”, a naturalidade com que se traduzem estes atos, a destreza, o autocontrole, que são os predicados essenciais para aqueles que desejam destaque e, diferenciação diante dos inábeis nessa arte que é o viver em sociedade.

---

<sup>7</sup> BONINI, op. cit., p. 15.

É preciso saber fazer uma leitura de um mundo em constante transição - novos estilos correspondem a novas necessidades. E os manuais prometem traduzir princípios capazes de fornecer a segurança para que se possa atuar nesse palco em que se exercem as relações sociais, desde as mais íntimas até as mais formais. Traduzem modelos do sentir e de se comportar. Pois é preciso saber mostrar-se, saber exibir as qualidades de ser distinto. Não basta ser um “homem honesto”, é necessário que se reconheça essa propriedade. Isso é possível de se vislumbrar principalmente pela contenção dos gestos, nas habilidades e no controle das funções corporais, principalmente no espaço tão limitado e reduzido que é o espaço da mesa.

No âmbito da vida mundana, como diz Flandrin, os critérios de diferenciação social se multiplicam. À mesa, as afinidades dos gostos, as maneiras suaves, as escolhas alimentares com ‘acerto”, constroem a qualidade de uma ‘elite’, característica que não se liga mais à sua origem mais muito mais ao que ela dita e deseja como identidade de grupo. Nesse âmbito, a preparação das iguarias, a qualidade da apresentação dos quitutes, a desenvoltura no manuseio dos mais diversos utensílios, o controle do corpo, a habilidade nas conversas, o bom-senso, o serviço esmerado, o respeito às precedências, a deferência e os obséquios, são gentilezas capazes de construir a tão desejada “armadura do homem”, elementos capazes de diferenciar e integrar os indivíduos em sua “sobrevivência em sociedade”.



## FONTES E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

### 1. FONTES IMPRESSAS:

ALBUQUERQUE, Irene. **Noções de Economia Doméstica**: livro de interesse permanente para a mulher brasileira. Rio de Janeiro: Conquista, 1951.

AUTANT, Jacqueline. **Não Faça Isso!** : código de boas maneiras. Rio de Janeiro : Irmãos Di Giorgio & Cia Ltda, 1960.p.17.

BETÂNIA, Marta de. **Noções de economia doméstica**. São Paulo : Saraiva, 1957.

BONINI, Íside. **Boas maneiras**: em sociedade. São Paulo : Edigraf, 1963.

BOM APETITE. São Paulo : Abril, 1968.

CARVALHO, Marcelino de. **Guia de Boas Maneiras**. 1961.

CARVALHO, Marcelino. **ABC das boas maneiras**. São Paulo : Editora Nacional, 1962.

CARVALHO, Marcelino. **Só para homens**. São Paulo : Editora Nacional, 1969.

CASTANHO, Iracema Soares. **Etiqueta Social**. São Paulo : Editora Universitária Ltda, 1954.

CLESER, Vera. **O lar doméstico** : conselhos para boa direcção de uma casa. Rio de Janeiro : Laemmert & C., 1906.

COMPÊNDIO DE CIVILIDADE : para uso das famílias e colégios. São Paulo : Livraria Editora Salesiana, 1962.

COSTA, D. Antonio de Macedo. **Compendio de Civilidade Christã**: oferecido às famílias e às escolas brasileiras. Rio de Janeiro : Francisco Alves, 1941.

D'ÁVILA, Carmem. **Boas maneiras**. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 1946.

- DORA MARIA. **Aprenda as boas maneiras**: regras de etiqueta indispensáveis para todas as ocasiões. Rio de Janeiro : Tecnoprint, 1969.
- DUTRA, Theophilo B. **Uma xícara de chá**. Rio de Janeiro : Fides Brasiliae, 1926. v. I.
- GENCÈ, Condessa de. **Tratado de Civilidade e Etiqueta**. Lisboa: Guimarães, 1909.
- GRECHI, Henrique e PENNA, Helena B. Rossi. **Economia doméstica e puericultura**. São Paulo: Melhoramentos, 1957.
- HELENA, Gilda (pseudônimo de Albertina Guimarães). **Aprenda a ser esposa e mãe**: um guia prático e seguro para as donas de casa. Rio de Janeiro : Irmãos Pongetti, 1955.
- LEMONS, Perpétua. **Enciclopédia de Arte Culinária**. Rio de Janeiro : Globo, 1954.
- MAXWELL, Elsa. **A arte de receber**. Rio de Janeiro : Record, 1964.
- MIRANDA, José Tavares de. **Boas Maneiras**: e outras maneiras. São Paulo : Bestseller, 1965.
- NIOSSO, Renato. **Tesouro Doméstico**: moderna enciclopédia do lar. Rio de Janeiro : Aurora, 1954.
- PACHECO, Judith. **Sempre as boas maneiras**. São Paulo : Intelectus, década de 1960.
- PEQUENO MANUAL DE CIVILIDADE PARA USO DA MOCIDADE. Rio de Janeiro : FTD, 1932.
- ROQUETTE, J.I. **Código do Bom-Tom**: ou Regras da civilidade e de bem viver no século XIX. São Paulo : Companhia das Letras, 1997.
- R.C.M. **O cozinheiro imperial**. São Paulo : Bestseller, 1996.
- ROSA MARIA. **A arte de comer bem**. Rio de Janeiro : Officina Industrial Graphica, 1933.
- SERRANO, Isabel de Almeida. **Minha casa**. Rio de Janeiro : Vozes, 1949.
- SILVA, Léa. **Em sociedade**: etiqueta social através da história. São Paulo : Freitas Bastos, 1965.

TORRES, M.T.V. Economia doméstica e Arte Culinária. In: **Biblioteca da Mulher**. Rio de Janeiro : Victor Publicações, 1968.

VANDERBILT, Amy. **O Livro de Etiqueta** : um guia para a vida elegante. São Paulo : Record, 1962.

VOCÊ E OS OUTROS: normas de boa educação para a juventude de hoje. São Paulo : Dom Bosco, 1970.

WALDVOGEL, Luiz. **Serões do Tio Silas** : Sôbre a excelência das boas maneiras – a chave que nos abre tôdas as portas e confere êxito e distinção”. São Paulo : Casa Publicadora Brasileira, s.d.

WILSON, Margery. **Cortesia** : código moderno das boas maneiras. Porto Alegre : Globo, 1945.

## **2 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

### **2.1 LIVROS E TESES**

BRILLAT-SAVARIN. **A fisiologia do gosto**. São Paulo : Companhia das Letras : 1995.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade** : uma história da alimentação. Rio de Janeiro : Campus, 2003.

CARVALHO, Maria Cristina Wolff de. **Ramos de Azevedo**. São Paulo : Edusp, 2000.

COSTA, Ângela Marques e SHCWARCZ, Lilia Moritz. **Virando Séculos : 1890-1914**. No tempo das certezas. São Paulo : Companhia das Letras, 2002.

DE BONNI, Maria Ignês Mancini. **O espetáculo visto do alto** : Vigilância e punição em Curitiba (1890-1920). Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1998.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador** : uma história dos costumes. Rio de Janeiro : Zahar, 1990.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador** : formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro : Zahar, 1993. v 2.

ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte**. Lisboa: Estampa, 1995.

- FISCHLER, Claude. **El (h)ómnivoro: El gusto, la cocina y el cuerpo.** Barcelona : Anagrama, 1995.
- FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet.** São Paulo : Senac, 2001.
- GAY, Peter. **A experiência burguesa da Rainha Vitória a Freud : A Educação dos Sentidos.** São Paulo : Companhia Das Letras, 1989.
- HOMEM, Maria Cecília Naclério. **O palacete paulistano e outras formas urbanas de morar da elite cafeeira. 1867-1918.** São Paulo : Martins Fontes, 1996.
- LEÃO, Danuza. **Na sala com Danuza 2.** São Paulo : Arx, 2003.
- MUMFORD, Lewis. **A cidade na História : suas origens, transformações e perspectivas.** São Paulo : Martins Fontes, 1998.
- NISBET, Robert. **História da Idéia do Progresso.** Brasília : Editora Universidade de Brasília, 1985.
- ONFRAY, Michel. **A razão gulosa: filosofia do gosto.** Rio de Janeiro : Rocco, 1999.
- PADILHA, Márcia. **A cidade como espetáculo: publicidade e vida urbana na São Paulo dos anos 20.** São Paulo : Anablume, 2001.
- PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **Semeando iras rumo ao progresso.** Curitiba : UFPR, 1996.
- QUEIROZ, Maria José de. **A comida e a cozinha : ou iniciação à arte de comer.** Rio de Janeiro : Forense, 1988.
- RAINHO, Maria do Carmo Teixeira. **A cidade e a moda.** Brasília : UNB, 2002
- REVEL, Jean-François. **Um banquete de palavras : uma história da sensibilidade gastronômica.** São Paulo : Companhia das Letras, 1996.
- RIBEIRO, Renato Janine. **A etiqueta no Antigo Regime: do sangue à doce vida.** São Paulo : Brasiliense, 1987.
- ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo século XVII-XIX.** Rio de Janeiro : Rocco, 2000.
- SCHPUN, Mônica Raisa. **Beleza em jogo: cultura física e comportamento em São Paulo nos anos 20.** São Paulo : Boitempo, 1999.

SOUZA, Gilda de Mello e. **O espírito das roupas: a moda no século dezenove.** São Paulo : Companhia das Letras, 1987.

STAROBINSKI, Jean. **As máscaras da civilização.** São Paulo : Companhia das Letras, 2001.

VISSER, Margaret. **O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa.** Rio de Janeiro : Campus, 1998.

## 2.2 ARTIGOS E OUTRAS PUBLICAÇÕES

ALTHOFF, Gerd. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: **História da Alimentação.** São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

AULETE, Caldas. **Dicionário da Língua Portuguesa.** Rio de Janeiro : Delta, 1964.5ed.

BONNEAU, Alcide. Os livros de civilidade desde o século XVI. In: **A Civilidade Pueril.** Lisboa: Estampa, 1978.

BRAUDEL, Fernand. **A história das civilizações : o passado explica o presente.** In: Escritos sobre a História. São Paulo : Perspectivas, 1992.

CORBELLINI, Ir. Marcos. Livro da Sociedade das Escolas Cristãs. In: **Revista Educação Ciência e Cultura.** Canoas, v.5, nº 2, primavera/2000.

DELLA CASA, Giovanni. **Galateo ou dos costumes.** São Paulo : Martins Fontes, 1999.

ENCICLOPÉDIA ILUSTRADA DE ANTIGUIDADES. Lisboa: Estampa, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: **História da Vida Privada : da Renascença ao Século das Luzes.** São Paulo : Companhia das Letras, 1991.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados Unidos (séculos XV-XVIII). In: **História da Alimentação.** São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

FREUD, Sigmund. O mal-estar na civilização. In: **Obras completas.** Rio de Janeiro : Imago, 1969.

- GARINE, Igor. As modas alimentares; história da alimentação e dos modos de comer. In: **História dos costumes** : o homem e seu meio natural. Lisboa: Estampa, 2000. v 4.
- GRIECO, Allen F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: **História da Alimentação**. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
- HAROCHE, Claudine. O governo de si, governo dos outros: uma questão política e antropológica. In: **Da palavra ao gesto**. Campinas : Papirus, 1998.
- HAROCHE, Claudine. Gestos, Posturas, Movimentos: a ordem inscrita nos corpos. In: **Da palavra ao gesto**. Campinas : Papirus, 1998.
- HAROCHE, Claudine. *Le comportement de déférence*. In: **La déférence**. Paris : Centre D'Études Transdisciplinaires, 2000.
- MALUF, Marina e MOTT, Maria Lúcia. Recônditos do mundo feminino. In: **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo : companhia das Letras, 1998.
- MAURER, C. Introdução. In: **A Arte da sabedoria mundana** : um oráculo de bolso. Rio de Janeiro : Best-Seller, 2003.
- MENSION-RIGAU, Eric. A distinção nas elites. In: **Polidez**: virtude das aparências. Porto Alegre : L&PM, 1993.
- MONTANARI, Massimo. Rumo a um novo equilíbrio alimentar. In: **História da Alimentação**. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
- MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes : imagem da sociedade e estilos de alimentação. In: **História da Alimentação**. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
- MONTANARI, Massimo. Modelos alimentares e identidades culturais. In: **História da Alimentação**. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
- REVEL, Jacques. Os usos da civilidade. In: **História da Vida Privada**. São Paulo : Companhia das Letras, 1991. v 3.
- ROMAGNOLI, Daniela. *Guarda no sii vilan* : as boas maneiras à mesa. In: **História da Alimentação**. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma História da Alimentação. In: **História Questões & Debates**, v.14, n.26/27, jan/dez.1997.

SCHAPOCHNIK, Nelson. Cartões Postais, álbuns de família e ícones da intimidade.  
· In **História da Vida Privada no Brasil**. São Paulo : Companhia das Letras, 1998.  
v 3.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. Introdução. In: ROQUETTE, J.I. **Código do Bom-Tom** :  
ou Regras da civilidade e de bem viver no século XIX. São Paulo : Companhia das  
Letras, 1997.

<http://gallica.bnf.fr/scripts/ConsultationToutexe>. Acesso em 03/03/2003.